

ИНСТРУКЦИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ  
OPERATING INSTRUCTIONS  
ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

RU  
EN  
KK

ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА / DUAL FUEL  
COOKER / ГАЗ-ЭЛЕКТР ПЛИТАСЫ



FCMW971291 / FCMM971291 /  
FCMX982291 / FCMY971292 /  
FCMA971292





# RU - Содержание

<b>ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ</b>	<b>7</b>
<b>ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ</b>	<b>12</b>
<b>ГАЗОБЕЗОПАСНОСТЬ</b>	<b>14</b>
<b>ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА</b>	<b>16</b>
<b>ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>16</b>
<b>РАСПАКОВКА</b>	<b>17</b>
<b>УТИЛИЗАЦИЯ ИЗНОШЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ</b>	<b>18</b>
<b>КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ</b>	<b>19</b>
<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ</b>	<b>20</b>
<b>СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ</b>	<b>20</b>
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ</b>	<b>21</b>
для подключения к баллону сжиженного газа;	21
для подключения к трубопроводу натурального газа	22
ПРОХОД ГАЗОВОГО ШЛАНГА	22
ЗАМЕНА КАСАДОК	23
ПРОВЕТРИВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ	23
РЕГУЛИРОВКА КРАНОВ КОНФРОК НА СНИЖЕНИЕ ПОТОКА ГАЗА	23
<b>СНЯТИЕ НИЖНЕЙ И ВЕРХНЕЙ ГОРЕЛОК ГАЗОВОЙ ПЕЧИ И УСТАНОВКА</b>	<b>24</b>
<b>ФОРСУНОК</b>	<b>24</b>
СНЯТИЕ ВЕРХНЕЙ ГОРЕЛКИ:	24
СНЯТИЕ НИЖНЕЙ ГОРЕЛКИ:	24
<b>ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>	<b>25</b>
<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>	<b>26</b>
<b>УСТАНОВКА ДУХОВКИ</b>	<b>29</b>
УСТАНОВКА ОСНОВАНИЯ ПЛИТЫ	30
ИЛЛЮСТРАЦИЯ КРЕПЛЕНИЯ ЦЕПЬЮ	30
<b>ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ</b>	<b>31</b>
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ</b>	<b>32</b>
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВЫХ КОНФРОК	32
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДУХОВКИ	32
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ	33
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ</b>	<b>33</b>
USING GAS BURNERS	33
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗОН НАГРЕВА	34
РАЗМЕРЫ КАСТРЮЛИ	35
<b>ВИДЫ ПРОГРАММ</b>	<b>35</b>
<b>ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>36</b>
<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД</b>	<b>37</b>
<b>МОНТАЖ ДВЕРЦЫ ПЛИТЫ</b>	<b>38</b>
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕРЕДНЕЙ СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРИ ДУХОВКИ	38
КАТАЛИТИЧЕСКИЕ СТЕНКИ *	39
ПОЛОЖЕНИЯ ПОЛОК *	39
ЗАМЕНА ЛАМПЫ	39
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТРАЖАЮЩЕГО ЛИСТА ГРИЛЯ *	40
<b>НАХОЖДЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>41</b>
КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ	41
<b>ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ</b>	<b>43</b>
<b>СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ</b>	<b>44</b>
<b>ГАРАНТИЯ, ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>45</b>
ГАРАНТИЯ	45


# EN - Content

<b>IMPORTANT WARNINGS</b>	<b>47</b>
<b>ELECTRICAL SAFETY</b>	<b>51</b>
<b>GAS SAFETY</b>	<b>53</b>
<b>WHAT TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED</b>	<b>54</b>
<b>INTENDED USE</b>	<b>55</b>
<b>UNPACKING</b>	<b>55</b>
<b>DISPOSAL</b>	<b>56</b>
<b>HOW TO SAVE ELECTRICITY</b>	<b>56</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b>	<b>57</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION SCHEME</b>	<b>57</b>
<b>GAS CONNECTION</b>	<b>58</b>
FOR LPG CONNECTION	58
FOR NATURAL GAS CONNECTION	58
GAS HOSE PASSAGE WAY	59
NOZZLE CHANGE OPERATION	59
VENTILATION OF ROOM	60
REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS	60
<b>INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN</b>	<b>61</b>
REMOVAL OF THE UPPER BURNER	61
REMOVAL OF THE LOWER BURNER	61
<b>INTRODUCTION OF THE APPLIANCE</b>	<b>62</b>
<b>ACCESORIES</b>	<b>63</b>
<b>INSTALLATION OF YOUR OVEN</b>	<b>66</b>
INSTALLATION OF THE OVEN FEET	67
CHAIN LASHING ILLUSTRATION	67
<b>CONTROL PANELS</b>	<b>68</b>
<b>USING OVEN SECTION</b>	<b>69</b>
USING OVEN BURNERS	69
USING OVEN HEATING ELEMENTS	69
USING THE GRILL	70
<b>USING COOKER SECTION</b>	<b>70</b>
USING GAS BURNERS	70
USING HOT PLATES	71
POT SIZES	71
<b>PROGRAM TYPES</b>	<b>72</b>
<b>COOKING TIME TABLE</b>	<b>73</b>
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b>	<b>74</b>
<b>INSTALLATION OF THE OVEN DOOR</b>	<b>74</b>
CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS	75
CATALYTIC WALLS*	75
RACK POSITIONS*	76
CHANGING THE OVEN LAMP	76
USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*	76
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>77</b>
CHECK POINTS	78
<b>HANDLING RULES</b>	<b>80</b>
<b>RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING</b>	<b>80</b>
<b>WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE</b>	<b>81</b>
WARRANTY	81

# КК - Мазмұны

<b>МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР</b>	<b>83</b>
<b>ЭЛЕКТР ҚАУІПСІЗДІГІ</b>	<b>87</b>
<b>ГАЗ ҚАУІПСІЗДІГІ</b>	<b>89</b>
<b>ГАЗДЫҢ ИІСІ АНЫҚТАЛҒАН КЕЗДЕ НЕ ІСТЕУ КЕРЕК</b>	<b>91</b>
<b>МАҚСАТТЫ ПАЙДАЛАНЫЛУЫ</b>	<b>92</b>
<b>ОРАУДАН АШУ</b>	<b>92</b>
<b>ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ</b>	<b>93</b>
<b>ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ҮНЕМДЕУ</b>	<b>93</b>
<b>ЭЛЕКТРЛІК БІРІКТІРГІШ</b>	<b>94</b>
<b>ЭЛЕКТРЛІК ЖАЛҒАНЫМНЫҢ СЫЗБАСЫ</b>	<b>94</b>
<b>ГАЗ МАГИСТРАЛІНЕ ҚОСЫЛУ</b>	<b>95</b>
СҰЙЫТЫЛҒАН ГАЗДЫҢ БАЛЛОНЫНА ҚОСУ ҮШІН	95
ТАБИҒИ ГАЗ ҚҰБЫРЫНА ҚОСЫЛУ ҮШІН	96
ГАЗ ҚҰБЫРШЕГІНІҢ ӨТПЕСІ	96
САПТАМАЛАРДЫ АУЫСТЫРУ	96
ОРЫН-ЖАЙДЫ ЖЕЛДЕТУ	97
ГАЗ АҒЫНЫН ТӨМЕНДЕТУГЕ АРНАЛҒАН КОНФОРКАЛАРДЫҢ КРАНДАРЫН РЕТТЕ	97
<b>БҮРІККІШТЕРДІ ОРНАТУ</b>	<b>98</b>
ЖОҒАРҒЫ ЖАНАРҒЫНЫ АЛУ	98
ТӨМЕНГІ ЖАНАРҒЫНЫ АЛУ	98
<b>БҰЙЫМНЫҢ СИПАТТАМАСЫ</b>	<b>99</b>
<b>КЕРЕК-ЖАРАҚТАР</b>	<b>100</b>
<b>ПЕШТІ ОРНАТУ</b>	<b>103</b>
ПЛИТАНЫҢ НЕГІЗІН ОРНАТУ	104
ШЫНЖЫРМЕН БЕКІТУДІҢ МЫСАЛЫ	104
<b>БАСҚАРУ ПАНЕЛ</b>	<b>105</b>
<b>ТҰМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ</b>	<b>106</b>
ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ	106
ТҰМШАПЕШТІҢ ЖЫЛЫТУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН ПАЙДАЛАНУ	106
ҚАҚТАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ	107
<b>ПІСІРУ ҚАБАТЫН</b>	<b>107</b>
ПАЙДАЛАНУ ГАЗ КОНФОРКАЛАРЫН ПАЙДАЛАНУ	107
ЖЫЛЫТУ АЙМАҒЫН ПАЙДАЛАНУ	108
КАСТРЮЛЬДІҢ ӨЛШЕМДЕРІ	109
<b>БАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ ТҮРЛЕРІ</b>	<b>109</b>
<b>ДАЙЫНДАУ КЕСТЕСІ</b>	<b>110</b>
<b>ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ КҮТУ</b>	<b>111</b>
<b>INSTALLATION OF THE OVEN DOOR</b>	<b>111</b>
ТҰМШАПЕШТІҢ АЛДЫҒЫ ШЫНЫ ЕСІГІН ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	112
КАТАЛИТИКАЛЫҚ ҚАБЫРҒАЛАР*	112
СӨРЕЛЕРДІҢ ҚАЛПЫ*	113
ШАМДЫ АУЫСТЫРУ	113
ГРИЛЬДІҢ ШАҒЫЛЫСТЫРҒЫШ ТАБАҒЫН ПАЙДАЛАНУ*	114
<b>ЖАРАМСЫЗДЫҚТАРДЫ ТАБУ ЖӘНЕ ЖОЮ</b>	<b>115</b>
БАҚЫЛАУ НҮКТЕЛЕРІ	115
<b>ҰСТАУДЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ</b>	<b>117</b>
<b>ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР</b>	<b>117</b>
<b>КЕПІЛДІК, САТҚАННАН KEЙІНГІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ</b>	<b>118</b>
КЕПІЛДІК	118

# Уважаемый Клиент

С сегодняшнего дня ежедневные обязанности станут более легкими, чем когда-либо. Устройство  это сочетание исключительной легкости в использовании и отличной эффективности. После прочтения инструкции обслуживание не будет проблемой.

Оборудование, выпущенное с завода, было тщательно проверено перед упаковкой с точки зрения безопасности и функциональности на контрольно-испытательных стендах.

Просим внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации перед запуском устройства. Соблюдение изложенных в ней указаний защитит Вас от неправильной эксплуатации. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы в случае необходимости она всегда была под рукой.

**Строго соблюдайте инструкцию по эксплуатации с целью предотвращению несчастных случаев.**

С уважением

 **Hansa**  
Haushaltsgeräte

# ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Установка и ремонт должны быть выполнены «АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ». Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые несанкционированными лицами.
- Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации. Только таким образом вы можете безопасно и правильно использовать прибор.
- Следует использовать духовый шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
- Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные части могут быть горячими при использовании гриля. Хранить в недоступном для детей месте.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не храните материалы на варочной поверхности.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации данное устройство и его детали становятся горячими.
- Условия регулировки данного прибора указаны на заводской табличке. (Или на табличке производителя)
- Доступные поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.
- Не используйте пароочистители для чистки прибора.
- После того, как вы положите пищу в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.
- НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой.

Только выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

- Детей до 8 лет не следует подпускать к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления нельзя оставлять без присмотра. Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта или знаний; если они находятся под присмотром или они осведомлены об имеющихся опасностях.
- Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.
- Дети не должны играть с устройством. Чистка или обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.
- Перед тем, как начать использовать прибор, поместите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал подальше от него. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.
- Держите вентиляционные каналы открытыми.
- Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.
- Ручка духового шкафа не является полотенцесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручке духового шкафа.
- Не размещайте противни, плиты или алюми-



ниевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.

- При размещении продуктов питания в духовку или извлечении пищи из духовки и т. д. всегда используйте термостойкие перчатки.
- Не используйте прибор в таких состояниях, как под воздействием лекарств и/или алкоголя, которое может повлиять на вашу способность к суждению.
- Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.
- После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.
- Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.
- Не касайтесь штепсельную вилку мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.
- Не используйте прибор, если стекло передней дверцы удалено или сломано.
- Положите бумагу для выпечки вместе с пищей в предварительно нагретую духовку, поместив ее в духовку или на аксессуар для духовки (противень, проволочная решетка и т. д.).
- Не размещайте предметы на приборе, которые могут быть доступными для детей.
- Важно правильно поместить проволочную решетку и противень на проволочные полки и / или правильно поместить противень на полку. Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он сбалансирован, прежде чем положить на него пищу.
- Чтобы предотвратить риск прикосновения к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части пекарской бумаги, которые висают от аксессуара или сосуда.
- Никогда не используйте пекарскую бумагу

при более высоких температурах духовки, чем максимальная температура использования, указанная на вашей пекарской бумаге. Не размещайте бумагу для выпечки на нижнюю часть духовки.

- Когда дверца открыта, не помещайте тяжелый предмет на дверцу или не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.
- Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как царапины, которые могут возникать на поверхности стекла дверцы, могут привести к разбитию стекла.
- Не размещайте прибор на поверхности, покрытой коврами. Электрические детали перегреваются, так как проветривание снизу не осуществляется. Это приведет к сбою прибора.
- Не ударяйте стеклянные поверхности керамической варочной конфорки твердым металлом; это может привести к повреждению резисторов. Это может привести к поражению электрическим током.
- Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.
- Соблюдайте осторожность при очистке газовых горелок. Это может привести к травмам.
- Пища может пролиться, если ножка духовки разобрана или сломана; будьте осторожны. Это может привести к травмам.
- При использовании внутренние и внешние поверхности духовки становятся горячими. Когда вы открываете дверцу духовки, отходите назад, чтобы избежать горячего пара, выходящего изнутри. Имеется риск ожога.
- Верхняя крышка духовки может закрываться по какой-либо причине, вызывая опрокидыва-

ние кастрюли. Отходите назад, чтобы избежать горячей пищи. Имеется риск ожога.

- Не размещайте тяжелые предметы на дверцу духовки, когда дверца открыта, возникает риск опрокидывания.
- Не переместите резистор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.
- Не удаляйте переключатели зажигания с прибора. В противном случае электрические кабели, находящиеся под напряжением, могут быть доступными. Это может привести к поражению электрическим током.
- Питание духовки можно отключать во время любых строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки к электросети должно выполняться авторизованным сервисом.
- Не положите металлические предметы, такие как нож, вилка, ложка на поверхность прибора, так как они становятся горячими.
- Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.
- Прежде чем снимать защитные устройства, выключите прибор. После очистки установите защитные устройства в соответствии с инструкциями.
- Точки крепления кабеля должны быть защищены.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте духовку и гриль одновременно.
- Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне / решетке. Положите пищу в соответствующие инструменты, прежде чем положить ее в духовку.
- Горячая поверхность; дайте ей остыть, прежде чем закрыть крышку.

# ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ

- Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.
- Регулировка оборудования заземления должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.
- Автоматические выключатели духовки должны быть размещены так, чтобы конечный пользователь мог их достичь, когда духовка установлена.
- Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежание опасности.
- Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед обращением с клеммами отсоедините все соединения цепи питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности имеются трещины, следует отключать устройство во избежание поражения электрическим током.

- Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур.
- При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.
- Задняя панель духовки также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.
- Не закрепляйте соединительные кабели на дверцу духовки и не проложите кабели через горячие поверхности. Если шнур расплавится, это может привести к короткому замыканию духовки и даже к пожару.
- Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.
- В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к любым другим квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.
- Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.
- Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникнуть поражение электрическим током.
- Для установки требуется многополюсный переключатель, способный отключать источник питания. Отключение от источника питания должно быть снабжено переключателем или встроенным предохранителем, установленным на стационарном источнике питания в соответствии с условиями задания.

- Прибор оснащен шнуром питания типа «Y».
- Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

## **ГАЗОБЕЗОПАСНОСТЬ**

- Данный прибор не подключается к установке удаления продуктов горения. Данный прибор должен быть подключен и установлен в соответствии с действующими правилами установки. Особенно следует учитывать условия, касающиеся вентиляции.
- Когда используется газовая плита, влажность, тепла и продукты горения образуются в помещении. Прежде всего, убедитесь, что кухня хорошо проветривается при эксплуатации прибора и держите отверстия естественного проветривания открытыми или установите механическое вентиляционное оборудование.
- После интенсивного использования прибора в течение длительного времени может потребоваться дополнительная вентиляция. Например, откройте окно или установите механическую вентиляцию на более высокую скорость, если таковая имеется.
- Следует использовать данный прибор только в хорошо проветриваемых местах в соответствии с действующими правилами. Перед установкой или использованием данного прибора ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.
- Перед размещением прибора убедитесь, что условия локального трубопровода (тип газа и

давление газа) соответствуют характеристикам прибора.

- Механизм не может работать более 15 секунд. Если конфорка не зажигается через 15 секунд, остановите механизм и подождите, по крайней мере, одну минуту, прежде чем пытаться снова зажечь конфорку.
- Все виды работ при подключении к газовой магистрали должны выполняться уполномоченными и компетентными людьми.
- Данный прибор настроен для работы с природным газом (NG). Если вы должны использовать свой прибор с другим типом газа, вам необходимо обратиться в уполномоченный сервис для переналадки.
- Для правильной работы следует периодически заменять колпачок, газовую трубу и зажим в соответствии с рекомендациями производителя и при необходимости.
- Газ должен хорошо гореть в газовых приборах. Если газ горит синим пламенем и непрерывно, это показывает, что газ хорошо горит. Если газ не горит достаточно хорошо, может образоваться окись углерода (CO). Окись углерода представляет собой бесцветный, очень токсичный газ без запаха; даже небольшое количество имеет летальный исход.
- Свяжитесь с местными поставщиками газа для получения телефонных номеров учреждений, занимающихся чрезвычайными ситуациями, связанными с газом, и сведений о мерах, которые необходимо принять при обнаружении запаха газа.

# **ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ЗАПАХА ГАЗА**

- Не пользуйтесь открытым огнем, не курите.
- Не щелкайте электрическим выключателем. (Например: выключатель освещения или дверной звонок)
- Не пользуйтесь телефоном или мобильным телефоном.
- Откройте двери и окна.
- Закройте все краны на приборах, которые используют газ, и газовые счетчики.
- Позвоните в пожарную службу с телефона за пределами дома.
- Проверьте все шланги и их соединения на наличие утечек. Если вы все еще чувствуете запах газа, выходите из дома и предупредите соседей.
- Не входите в дом, пока власти не уточнят, что это безопасно.

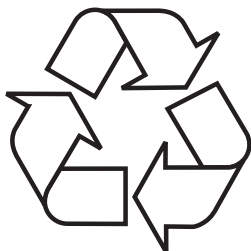
## **ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.
- Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.
- Данный прибор не следует использовать для нагрева пластин под решеткой, сушки одежды или полотенца путем подвешивания их на руч-



- ке или для обогрева.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.
  - Духовку прибора можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления гриля.
  - Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляется изготовителем.

## РАСПАКОВКА



На время транспорта прибор упакован и предохраняется таким образом, чтобы избежать его повреждения. После распаковки просим обращаться с упаковочными материалами таким образом, чтобы они не угрожали окружающей среде. Все упаковочные материалы являются неопасными для окружающей среды, полностью (на 100%) годятся для вторичного использования и маркируются соответствующим символом. Внимание! Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол и т.д.) необходимо хранить вдали от детей.

# УТИЛИЗАЦИЯ ИЗНОШЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данный прибор маркируется символом перечеркнутого мусорного контейнера в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС. Такая маркировка сообщает, что вышедшие из строя приборы, маркированные этим символом, нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.

Пользователи обязаны передавать непригодные приборы в специализированные организации, занимающиеся утилизацией электроприборов и электронного оборудования. Местные пункты приема ненужных и непригодных электроприборов, магазины и гминные организации образуют систему, позволяющую утилизировать такого рода отходы.

Правильное обращение с непригодными электроприборами и электронным оборудованием позволяет избежать вредных последствий для окружающей среды и здоровья людей, связанных с содержанием в них опасных веществ и ненадлежащим хранением и переработкой такого рода изделий.

# КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот, кто пользуется энергией ответственно, экономит не только домашний бюджет, но принимает активное участие в охране окружающей среды. Мы можем помочь путем экономии электроэнергии! Делается это таким образом:

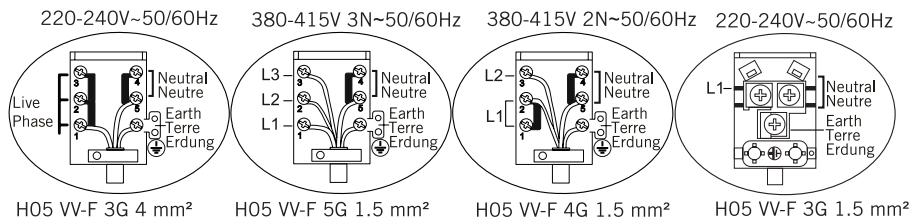
Правильное использование посуды для приготовления продуктов. Посуда для приготовления продуктов не должна быть меньше короны пламени конфорки. Помните о накрытии посуды крышками.

- Чистота конфорок, решетки, плиты под горелками. Загрязнения препятствуют передаче тепла – прочно пригоревшие загрязнения нередко можно удалить только средствами, в свою очередь причиняющими вред окружающей среде. Особую чистоту нужно поддерживать возле рассекателей пламени и инжекторов конфорок.
- збегать ненужного «подглядывания». Не стоит без необходимости постоянно открывать дверцу духовки.
- Использование духовки только при приготовлении большого количества продуктов. Мясо весом менее 1 кг вполне можно приготовить на огне горелки.
- Использование остаточного тепла духовки. В случае приготовления продуктов более 40 минут рекомендуется выключить духовку за 10 минут до готовности.
- Приготовление продуктов с использованием конвекции и закрытой дверцей духовки. Тщательно закрыть дверцу духовки. Тепло уходит из-за загрязнений на дверце духовки. Загрязнения лучше удалять сразу.
- Не устанавливать плиту в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер. Без необходимости возрастает потребление электроэнергии.

# ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

- Ваша духовка требует 16- или 32-Амперный предохранитель в зависимости от мощности прибора. При необходимости рекомендуется установка квалифицированным электриком.
- Ваша духовка изготовлена в соответствии с параметрами электроснабжения: 220-240В / 380-415В переменного тока 50 / 60Гц. Если электросеть отличается от приведенных параметров, обратитесь в авторизованный сервис.
- Электрическое подключение духовки должно производиться только в заземленные по правилам розетки. Если отсутствует надлежащее заземление розетки в том месте, где будет размещена духовка, немедленно обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные по причине неправильно заземленных розеток. Если концы электрического соединительного кабеля открыты, в зависимости от типа устройства, сделайте правильный выключатель, установленный в сеть, с помощью которого все концы могут быть отключены в случае подключения / отключения от / к сети.
- В случае неисправности электрического кабеля, его немедленно следует заменить авторизованным сервисным центром или квалифицированным электриком во избежание возникновения опасности.
- Кабель устройства не должен соприкасаться с его горячими частями.
- Используйте духовку в сухом месте.

## СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО СОЕДИНЕНИЯ



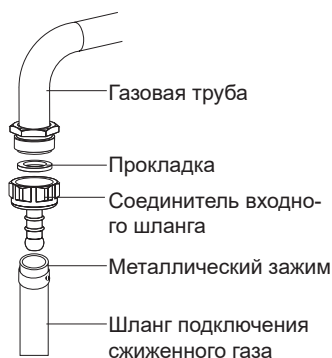
# ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прежде чем приступать к любой работе, связанной с газовой установкой, отключите подачу газа. **ВЗРЫВООПАСНОСТЬ!**
- Используйте духовку в сухом месте.
- Разместите зажим на шланге. Проталкивайте один из шлангов, пока он не дойдет до конца трубы.
- Для контроля уплотнения; убедитесь, что кнопки на панели управления закрыты, но газовый баллон открыт. Нанесите несколько мыльных пузырей на соединение. При наличии утечки газа, произойдет вспенивание в намыленной области.
- Духовка должна быть установлена в хорошо вентилируемом помещении и располагаться на ровной поверхности.
- Повторно проверьте подключение газа.
- При размещении духовки на место, убедитесь, что она находится на уровне столешницы. Доведите ее до уровня столешницы путем регулировки ножек, если это необходимо.
- Будьте внимательны: газовый шланг и электрический кабель духовки не должны проходить через нагреваемые части, особенно через заднюю поверхность. Не передвигайте духовку, подключенную к газу. Вследствие передвижения шланг ослабляется, и может произойти утечка газа.
- Используйте гибкий шланг для газового подключения.

## Для подключения к баллону сжиженного газа;

Для подключения к баллону сжиженного газа (газовый баллон), прикрепите металлический зажим на шланг, поступающий из баллона сжиженного газа. Прикрепите край шланга к разьему впускного шланга, находящегося на задней части устройства, нажав до конца путем нагревания шланга в кипятке. После этого разместите зажим в конце шланга и затяните его с помощью отвертки. Прокладка и разъем впускного шланга, необходимые для подключения, показаны на рисунке ниже.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Регулятор, прикрепленный к баллону сжиженного газа, должен быть 300 мм вод. ст.



## Для подключения к трубопроводу природного газа

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение к трубопроводу природного газа должно производиться уполномоченной службой.

Для подключения к трубопроводу природного газа, установите прокладку к гайке на кромке соединительного шланга природного газа. Чтобы установить шланг на газопроводе, поверните гайку. Завершите соединение, проконтролировав на предмет утечки газа.

## Проход газового шланга

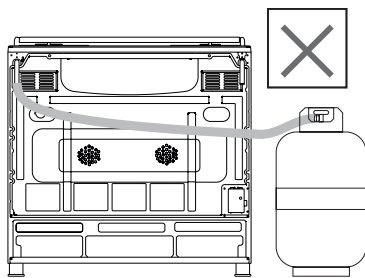
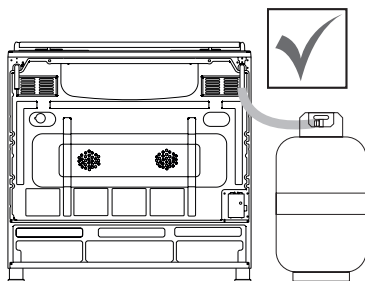
Подключите устройство к крану газового трубопровода по самому короткому пути, насколько это возможно, и таким способом, чтобы не допустить утечку газа.

Для проверки надежности уплотнения и затяжки убедитесь, что ручки на панели управления закрыты, а газовый цилиндр открыт.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время проверки на утечку газа запрещается использовать любые зажигалки, спички, сигареты или им подобные источники огня.

Нанесите мыльную пену на точки соединения. При наличии утечки появятся пузырьки.

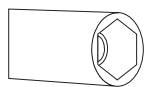
В процессе установки устройства на место убедитесь, что оно находится на одном уровне со столешницей. При необходимости отрегулируйте ножки. Пользуйтесь устройством на уровне поверхности кухонного стола в хорошо вентилируемой среде.



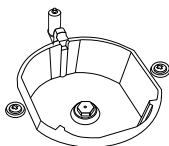
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед размещением прибора убедитесь, что местные условия распределения (тип газа и давление) соответствуют настройкам прибора.

## Замена касадок

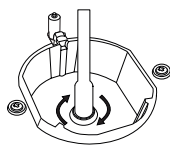
- Используйте отвертку со специальной головкой для снятия и установки насадки как показано на. (рис. 3)
- Снимите насадку (рис. 4) с конфорки отверткой со специальной головкой и установите новую насадку. (рис.5)



3



4



5

## Проветривание помещения

Воздух, необходимый для горения, получают из воздуха помещения и выходящие газы подаются прямо в помещение. Для надежной работы Вашего изделия обязательным условием является хорошая вентиляция помещения. Если в помещении отсутствует какое-либо вентиляционное окно или дверь, необходимо установить дополнительную вентиляцию. Однако при наличии открывающейся непосредственно из комнаты двери, отпадает необходимость в вентиляционных отверстиях.

Величина помещения	Вентиляционное отверстие
меньше 5 м <sup>3</sup>	мин. 100 см <sup>2</sup>
от 5 м <sup>3</sup> до 10 м <sup>3</sup>	мин. 50 см <sup>2</sup>
больше 10 м <sup>3</sup>	не требуется
в подвале или киллерах	мин. 65 см <sup>2</sup>

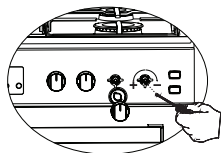
## Регулировка кранов конфорок на снижение потока газа

- Зажгите конфорку, подлежащую регулировке, и поверните ручку в уменьшенное положение.
- Снимите ручку с газового крана.
- Для регулировки регулировочного винта скорости потока используйте отвертку соответствующего размера. Если используется сжиженный газ (бутан-пропан) поверните винт по часовой стрелке. Если натуральный газ используется, следует повернуть винт против часовой стрелки один раз.
- «Нормальная длина прямого пламени в уменьшенном положении потока газа должна составлять 6-7 мм».
- Если пламя выше этого, поверните винт по часовой стрелке. Если пламя ниже вышеуказанной величины, поверните винт против часовой стрелки.
- Для последней проверки доведите горелку до максимального и уменьшенного положений и проверьте, есть пламя или нет.

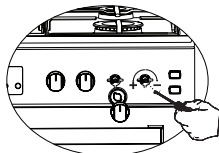
В зависимости от типа газового крана, используемого в вашем приборе, положение регулировочного винта может меняться.

Для настройки духового шкафа к типу газа, сделайте настройку

уменьшения пламени осторожно, поворачивая винты в центре газовых кранов маленькой отверткой, как показано ниже, а также при замене форсунок ( рис. 6 и 7)



6

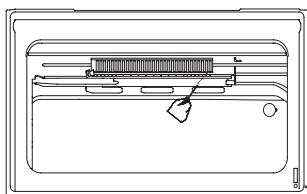


7

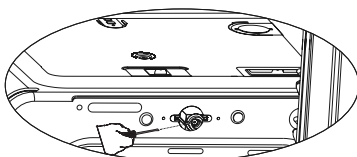
## СНЯТИЕ НИЖНЕЙ И ВЕРХНЕЙ ГОРЕЛОК ГАЗОВОЙ ПЕЧИ И УСТАНОВКА ФОРСУНОК

### Снятие верхней горелки:

С помощью отвертки снимите винт как показано на рис. 8. Как показано на рис. 8.1 извлеките форсунку из гнезда с помощью гаечного ключа. Для обратной установки горелки выполнить процедуру обратную процедуре снятия.



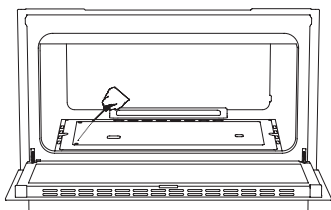
8



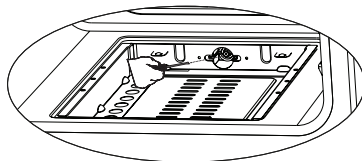
8.1

### Снятие нижней горелки:

Крышка нижней горелки зафиксирована с помощью двух винтов, отсоедините ее с помощью отвертки как показано на рис.9. 9.1 снимите форсунку из гнезда с помощью гаечного ключа. Для обратной установки горелки выполнить обратную снятию процедуру.



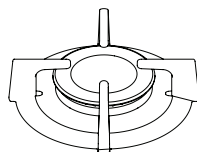
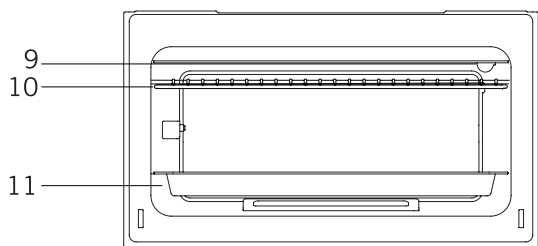
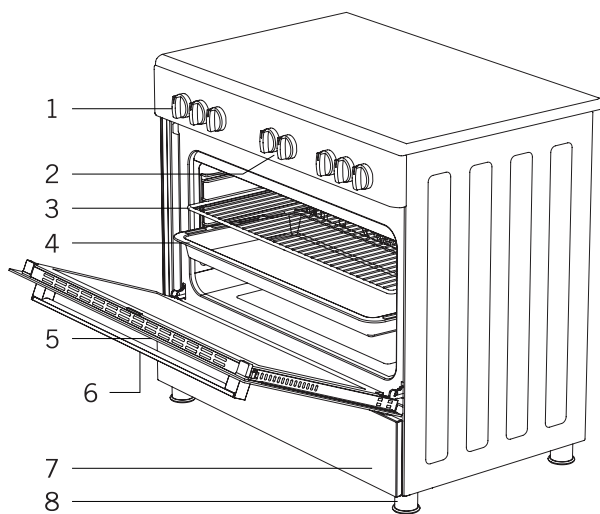
9



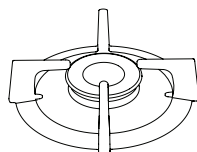
9.1



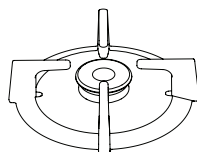
# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



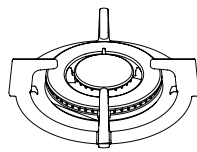
12



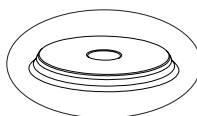
13



14



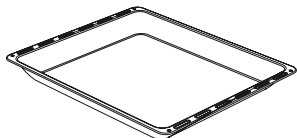
15



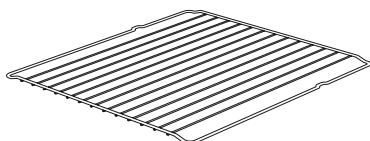
16

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Ручки управления духовкой   | 9. Лампа                     |
| 2. Ручки управления конфорками | 10. Гриль                    |
| 3. Проволочная решетка         | 11. Глубокий противень       |
| 4. Глубокий противень          | 12. Большая конфорка         |
| 5. Дверца                      | 13. Стандартная конфорка     |
| 6. Ручка                       | 14. Вспомогательная конфорка |
| 7. Дверца нижнего отсека       | 15. Конфорка wok *           |
| 8. Пластиковая ножка           | 16. Горячая пластина *       |

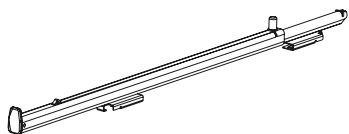
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Глубокий поднос \*  
Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



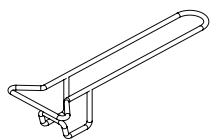
Поднос / Стекло поднос \*  
Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



Телескопические направляющие \*  
Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



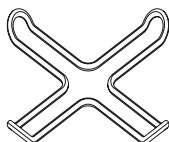
Решетка (гриль)  
Используется для жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



Ручка противня \*  
Используется, чтобы держать горячие противни.



Всплеск назад \*  
Полученная температура дымоход предотвращает соприкосновение со стенкой.



Держатель кофейника \*  
Можно использовать, чтобы держать кофейник.

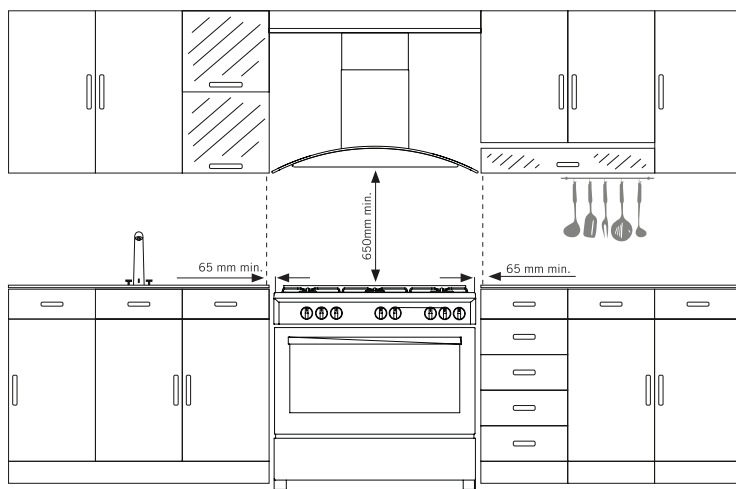
Конфорка Технические характери- стики	G20,20 мбар G25,25 мбар			G20,25 мбар		G20,13 мбар	
	Природный Газ			Природный Газ		Природный Газ	
Wok Конфорка	Инжектор	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Расход газа	0,333	м <sup>3</sup> /ч	0,333	м <sup>3</sup> /ч	0,333	м <sup>3</sup> /ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Интенсивная Конфорка	Инжектор	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Расход газа	0,276	м <sup>3</sup> /ч	0,276	м <sup>3</sup> /ч	0,276	м <sup>3</sup> /ч
	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Полуинтенсив- ная Конфорка	Инжектор	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Расход газа	0,162	м <sup>3</sup> /ч	0,162	м <sup>3</sup> /ч	0,162	м <sup>3</sup> /ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Вспомогатель- ная Конфорка	Инжектор	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Расход газа	0,96	м <sup>3</sup> /ч	0,96	м <sup>3</sup> /ч	0,96	м <sup>3</sup> /ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
Гриль Конфорка	Инжектор	1,10	мм	1,03	мм	1,15	мм
	Расход газа	0,238	м <sup>3</sup> /ч	0,238	м <sup>3</sup> /ч	0,238	м <sup>3</sup> /ч
	Мощность	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Печь Конфорка	Инжектор	1,30	мм	1,15	мм	1,55	мм
	Расход газа	0,333	м <sup>3</sup> /ч	0,333	м <sup>3</sup> /ч	0,333	м <sup>3</sup> /ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт

Конфорка Технические характери- стики	G30,28-30 мбар G31,37 мбар			G30,50 мбар		G30,37 мбар	
	Сжиженный газ			Сжиженный газ		Сжиженный газ	
Wok Конфорка	Инжектор	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Расход газа	254	г/ч	254	г/ч	254	г/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,5	кВт	3,5	кВт
Интенсивная Конфорка	Инжектор	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Расход газа	211	г/ч	211	г/ч	211	г/ч
	Мощность	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Полуинтенсив- ная Конфорка	Инжектор	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Расход газа	124	г/ч	124	г/ч	124	г/ч
	Мощность	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Вспомогатель- ная Конфорка	Инжектор	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Расход газа	69	г/ч	69,1	г/ч	69,1	г/ч
	Мощность	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
Гриль Конфорка	Инжектор	0,78	мм	0,70	мм	0,75	мм
	Расход газа	182	г/ч	182	г/ч	182	г/ч
	Мощность	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Печь Конфорка	Инжектор	0,92	мм	0,82	мм	0,87	мм
	Расход газа	254	г/ч	254	г/ч	254	г/ч
	Мощность	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Значения диаметра, записанные на форсунке, указаны без запятой. Например ; Диаметр 1,70 мм указывается как 170 на инжекторе.

# УСТАНОВКА ДУХОВКИ

- Проверьте правильность электромонтажа, чтобы привести прибор в рабочее состояние. Если подключения прибора непригодны для эксплуатации обратитесь к электрику и сантехнику для подведения необходимых коммуникаций. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные действиями, осуществляемые несанкционированными лицами.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ответственность клиента заключается в том, чтобы подготовить место размещения продукта, а также подготовить электрическое подключение.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При установке продукта следует соблюдать правила местных стандартов в отношении электроустановок.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений. Не эксплуатируйте прибор, если он поврежден. Поврежденные изделия подвергают риску Вашу безопасность.
- Правильное место для установки и важные предупреждения
- Ножки прибора не должны стоять на мягких поверхностях, таких как ковры. Кухонный пол должен быть достаточно прочным для веса прибора и любых других кухонных принадлежностей, которые могут использоваться в духовке.
- Прибор подходит для использования на обеих боковых стенках без опоры или без установки в шкаф. Если над плитой будет установлена вытяжка или aspirатор, следуйте инструкциям производителя по высоте монтажа. (мин. 650 мм)



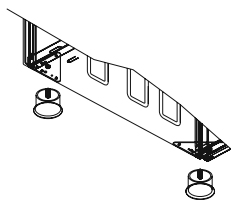
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Кухонная мебель рядом с прибором должна быть термостойкой.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не устанавливайте прибор рядом с холодильниками или морозильниками. Тепло, излучаемое прибором, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.

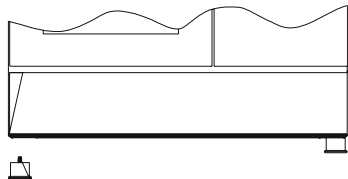
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте дверцу и / или ручку при переносе или перемещении прибора.

## Установка Основания Плиты

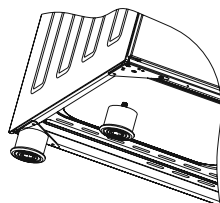
- Рейка, на которую устанавливаются ножки, прикрепляется к днищу плиты, как показано на (рис.10). Гайки, установленный на рейках предназначены для установки ножек (рис.11). Завершите установку ножек, прикрутив их к гайкам.
- С целью прочно установить плиту присоедините таким образом, чтобы их положение соответствовало выбранной поверхности.
- При наличии ножек как на (рис.12). Вы можете регулировать высоту плиты, проворачивая их по ходу или против хода часовой стрелки.



10



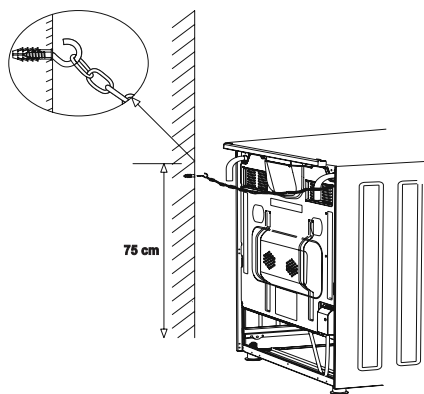
11



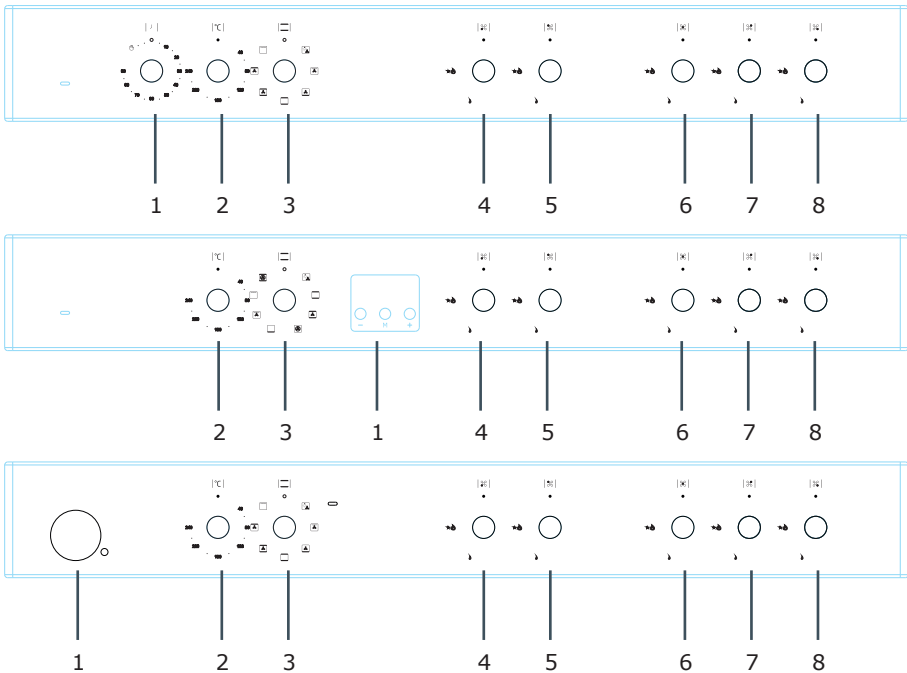
12

## Иллюстрация Крепления Цепью

В целях обеспечения безопасности, перед использованием прибора обязательно прикрепите его к стене с помощью цепи и крючкового винта, которые входят в комплекте поставки. Убедитесь в том, что крючок надежно ввинчен в стену.

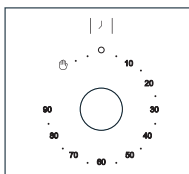


# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

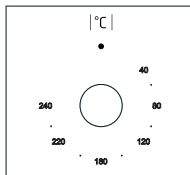


- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Таймер                     | 5. Задний левый нагреватель    |
| 2. Термостат                  | 6. центральный нагреватель     |
| 3. Кнопка выбора функции      | 7. Задний правый нагреватель   |
| 4. Передний левый нагреватель | 8. Передний правый нагреватель |

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Панель управления, указанная, приведена только в качестве примера. Принимайте во внимание панель управления, установленная на вашем приборе.



**Термостат:** Используется для определения температуры приготовления блюда. Поместив пищу в духовку, поверните переключатель, чтобы настроить желаемую температуру от 40 до 240°C. Для температуры приготовления различных продуктов питания см. таблицу приготовления пищи.



Механический таймер\*: Используется для определения продолжительности приготовления в духовке. По истечении установленного времени питание на нагреватели отключается и выдается звуковое предупреждение. Механический таймер можно отрегулировать на желаемую продолжительность от 0 до 90 минут. Чтобы увидеть продолжительность приготовления, см. таблицу приготовления.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

## Использование Газовых Конфорок

- Если плита оборудована газовыми конфорками, соответствующий переключатель должен использоваться для того, чтобы воспламенить их. Некоторые модели имеют автоматическое зажигание от переключателей; все, что нужно, - только повернуть их. Кроме того, некоторые конфорки могут загораться нажатием переключателя зажигания или с помощью спичек.
- Не позволяйте воспламенителю непрерывно работать более 15 секунд. Если конфорка не зажигается, подождите минуту, прежде чем повторить попытку. Если конфорка гаснет по какой-либо причине, выключите газовый кран и подождите минуту, прежде чем повторить попытку.

## Использование Нагревательных Элементов Духовки

- При эксплуатации духовки в первый раз, будет распространяться запах, вызванный работой нагревательных элементов. Для того, чтобы избавиться от него, включите пустую духовку на 45-60 минут при температуре 240°C.
- Переключатель управления духовкой должен быть установлен на требуемое значение; в противном случае духовка не будет работать.
- Виды блюд, время приготовления и положения термостата приведены в таблице приготовления блюд. Значения, приведенные в таблице, были получены в результате испытаний, проведенных в нашей лаборатории. Вы сможете готовить блюда по вашему вкусу в зависимости от способа приготовления и привычек.
- Вы можете готовить курицу на вертеле с помощью специальных аксессуаров.
- Время приготовления: Результаты могут меняться в зависимости от напряжения местной электросети и ингредиентов различного качества, количества и температуры.
- Во время приготовления в духовке не следует часто открывать ее дверцу. В противном случае циркуляция тепла станет несбалансированной, и результаты могут измениться.



## Использование Гриля

- Когда вы помещаете гриль на верхнюю полку, продукты питания на гриле не должны соприкасаться с решеткой.
- Вы можете предварительно разогревать гриль в течение 5 минут. Если необходимо, вы можете перевернуть пищу.
- Пища должна находиться в центре гриля, чтобы обеспечить максимальный поток воздуха через духовку.

Чтобы включить гриль;

1. Приведите кнопку выбора функций в символ гриля.
2. Затем установите его на желаемую температуру гриля.

Выключение гриля;

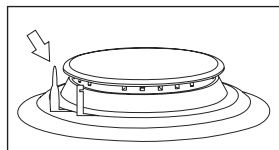
Приведите кнопку выбора функций в положение «Выкл.».

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Держите дверцу закрытой во время приготовления на гриле. (электрический гриль)

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Держите дверцу открытой во время приготовления на гриле. (газовый гриль)

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

## Using Gas Burners

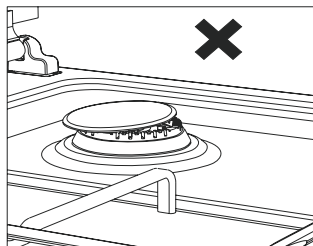


Защитное устройство для отсечки пламени (FFD); срабатывает мгновенно, когда защитный механизм активируется из-за пролития жидкости на верхние конфорки.

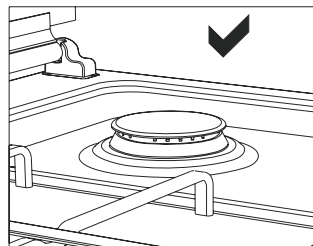
- Клапаны, контролирующие газовые конфорки, обладают специальным механизмом безопасности. Для включения конфорки всегда нажимайте на переключатель вперед и приведите его к символу пламени поворотом в направлении против часовой стрелки. Все зажигалки должны работать, и работа плиты должна находиться под контролем. Удерживайте переключатель до зажигания. Нажмите на кнопку зажигания и поверните переключатель против часовой стрелки.
- Не позволяйте воспламенителю непрерывно работать более 15 секунд. Если конфорка не зажигается, подождите минуту, прежде чем повторить попытку. Если конфорка гаснет по какой-либо причине, выключите газовый вентиль и подождите минуту, прежде чем повторить попытку.
- В моделях с газовой системой безопасности, когда пламя конфорки угасает, газовые вентили автоматически прекращают подачу газа. Для эксплуатации конфорки с газовой системой безопасности необходимо нажать переключатель и повернуть его про-

тив часовой стрелки. После зажигания вы необходимо подождать около 5-10 секунд для активации газовой системы безопасности. Если конфорка гаснет по какой-либо причине, выключите газовый вентиль и подождите минуту, прежде чем повторить попытку.

- Закрыт 🔥 Полностью открыт 🔥 Полуоткрыт
- Перед эксплуатацией конфорки, убедитесь, что колпачки конфорок правильно расположены. Правильное размещение колпачков конфорок показано ниже.



14



15

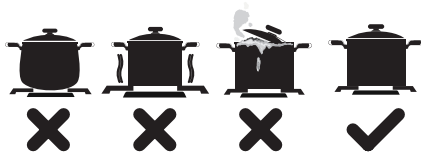
## Использование Зон Нагрева

	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3	Уровень 4	Уровень 5	Уровень 6
Ø80 мм	200 Вт	250 Вт	450 Вт	----	----	----
Ø145 мм	250 Вт	750 Вт	1000 Вт	----	----	----
Ø180 мм	500 Вт	750 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø145 мм ин-тенсивная	500 Вт	1000 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø180 мм ин-тенсивная	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт	----	----	----
Ø145 мм	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	750 Вт	1000 Вт
Ø180 мм	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
Ø145 мм ин-тенсивная	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
Ø180 мм ин-тенсивная	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000 Вт
Ø220 мм	220 Вт	350 Вт	560 Вт	910 Вт	1460 Вт	2000 Вт

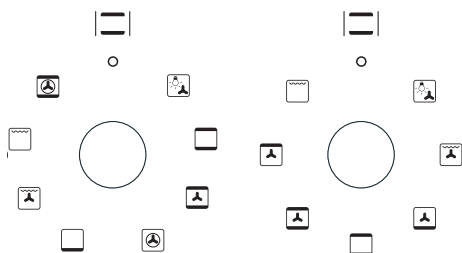
- Электрические конфорки имеют 6 стандартных температурных уровней. (Как описано выше)
- При первичном использовании включите конфорку в положении 6 на 5 минут. Это приведет к затвердеванию вещества на горячей пластине путем сжигания.
- Используйте кастрюли с ровным дном, полностью контактирующие с конфоркой, поскольку это позволит использовать энергию более продуктивно.

## Размеры Кастрюли

90*60	
Малая Горелка	12-18 см
Средняя Горелка	18-22 см
Большая Горелка	22-26 см
Wok Горелка	26-32 см



## ВИДЫ ПРОГРАММ



Кнопка выбора функции:  
Используется для определения нагревателей, которые будут использоваться при приготовлении блюд в духовке. Типы программ нагревателя и их функции описаны ниже. Некоторые типы нагревателей и типы программ, состоящие из этих нагревателей, могут быть недоступны на некоторых моделях.

	Нижний и верхний нагревательные элементы + Турбо нагреватель и вентилятор		Вентилятор
	Нижний и верхний нагревательные элементы		Турбо нагреватель и вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Таймер		Гриль
	Пламя		Нижний нагревательный элемент
	Малая решетка и вентилятор		Воспламенитель

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Некоторые типы нагревателей и типы программ, состоящие из этих нагревателей, могут быть недоступны на некоторых моделях.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

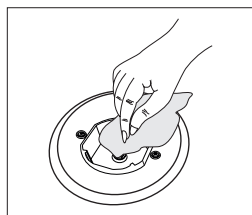
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед размещением продуктов в печь, ее следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

<b>Блюда</b>	<b>Функция Приготовления</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Полка</b>	<b>Время (мин.)</b>
Торт	Статический	180	2	70
Небольшие торты	Статический	180	2	40
Пэtti	Статический	200	2	70
Торт	Статический- +Поклонник	180-200	2	20-25
Печенье	Статический	175	2	20
Яблочный пирог	Статический	180-190	1	150
Бисквит	Статический	175	2	45-50
Пицца	Статический	190	2	25
Лазанья	Статический	180-200	2	50-60
Меренга	Статический	100	2	60
Курица на гриле *	Гриль+Поклонник	220	4	25-35
Жареная рыба *	Гриль+Поклонник	220	4	35-40
Стейк без костей *	Гриль	Мах.	4	30
Фрикаделька *	Гриль	Мах.	4	40

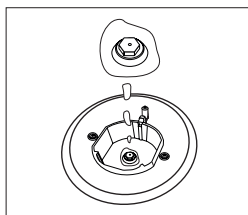
\* Перевернутый половина варочных продуктов.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

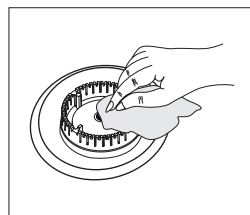
- Выключите вилку кабеля питания из розетки электроснабжения.
- Во время работы и сразу после неё отдельные части плиты могут быть очень горячими. Вы должны избегать касания нагретых элементов.
- Никогда не чистите внутренние части, панель, крышку, листы и другие части плиты абразивными приспособлениями, чистящими пастами или ножами. Не используйте абразивы, царапающие материалы и растворители.
- После мытья внутренних частей мыльным раствором, сполосните их и протрите насухо мягкой хлопчатобумажной тканью.
- Очищайте стеклянные поверхности специальными растворами для мойки стекла.
- Не мойте вашу плиту агрессивными веществами.
- Перед открыванием варочной панели, уберите с поверхности жидкость. Также убедитесь что плита достаточно остыла.
- Никогда не используйте для мойки плиты пожароопасные жидкости, такие как ацетон растворитель или бензин .
- Никогда не стирайте в нижнем ящике.
- Для чистки переднего стекла двери духовки; установите фиксирующие штифты в отверстия дверных шарниров окрыв предварительно дверь, снимите дверь, открутите отвёрткой винты и снимите эмалированный кожух двери. Затем вымойте и протрите стекло. После мойки, установите кожух двери в обратном порядке.



16

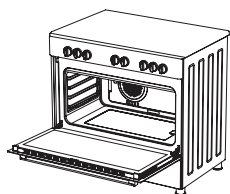


17

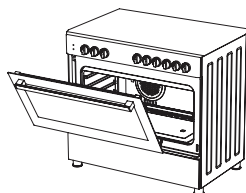


17

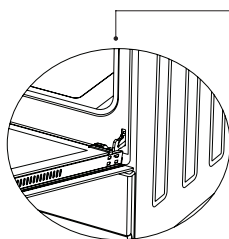
# МОНТАЖ ДВЕРЦЫ ПЛИТЫ



16

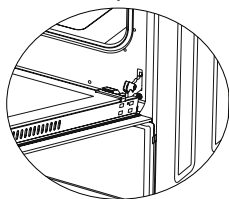


17



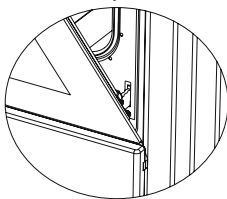
19.1

Раскройте дверцу духовки до конца потянув ее движением на себя. Затем как показано на рис.19.1 с помощью отвертки потянув вверх петли замка осуществите процедуру открытия замка.



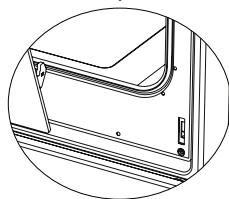
19.2

Приведите петлю замка к самому большому углу как это показано на рис.19.2. Приведите к такому же положению все две петли, которые прикрепляют дверцу к духовке.



20.1

Затем закройте раскрытую дверцу духовки до тех пор пока она полностью не сядет на петли замка как показано на рис.20.1.



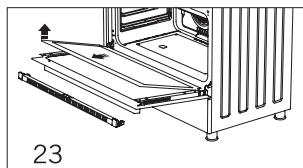
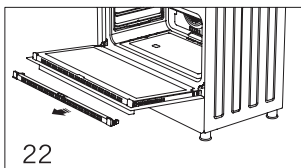
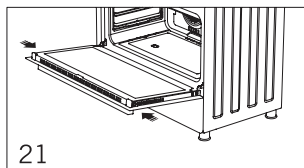
20.2

Для снятия дверцы печи, после того как дверца приведена в положение, близкое к закрытому, потяните ее вверх, держа обеими руками как показано на рис.20.2.

Для обратной установки дверцы печи примените в обратном порядке очередность, примененную для извлечения дверцы.

## Очистка И Техническое Обслуживание Передней Стеклопанельной Двери Духовки

Снимите профиль, нажав на пластиковые защелки слева и справа, как показано на рис. 21, и вытяните профиль на себя, как показано на рис. 22. Затем удалите внутренний стеклянный элемент, как показано на рис. 23. При необходимости средний стеклянный элемент можно снять точно таким же образом. После очистки и технического обслуживания, установите стекла и профиль в обратном порядке. Убедитесь, что профиль надежно зафиксирован.



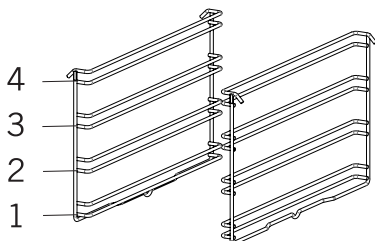
## Каталитические Стенки \*

Каталитические стенки расположены слева и справа от камеры под направляющими. Эти стенки удаляют неприятные запахи и максимально повышают производительность во время приготовления пищи. Кроме того, каталитические стенки поглощают остатки масла и чистят печь во время ее работы.

Снятие каталитических стенок

Чтобы снять каталитические стенки, выньте направляющие. После этого стенки извлекаются автоматически. Их следует менять через 2-3 года.

## Положения Полков \*



Правильная установка проволочной решетки в духовку является важной частью установки. Не позволяйте проволочной решетке соприкасаться с задней стенкой духовки. Положения полков показаны на следующем рисунке. Вы можете разместить глубокий противень или стандартный противень в нижней и верхней полках.

Установка и снятие проволочных полков

Чтобы снять проволочные полки, нажмите на защелки, показанные стрелками на рисунке, сначала снимите нижнюю, а не верхнюю сторону от места установки. Чтобы установить проволочные полки; выполните процедуру удаления проволочной полки в обратном порядке.

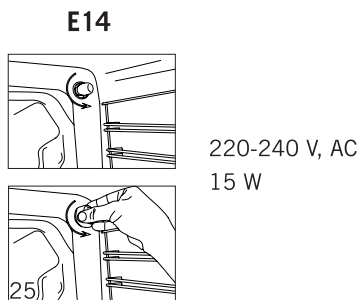
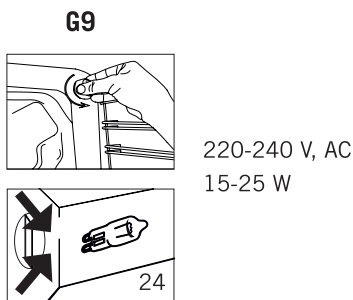
## Замена Лампы

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания. (Отключение от цепи питания означает отключение от магистральной сети).

Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл. Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте пластиковые перчатки.

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свою печь.



### Использование Отражающего Листа Гриля \*

Защитная панель предназначена для защиты панели управления и кнопок, когда духовка находится в режиме гриля. (рисунок 26)

Используйте данную защитную панель, чтобы избежать повреждения панели управления и кнопок из-за перегрева, когда духовка работает в режиме гриля.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте маленьких детей к духовке.

Поместите защитную панель под панелью управления, открыв переднюю стеклянную крышку духовки. (рисунок 27)

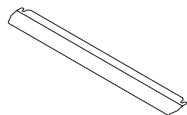
Затем закрепите защитную панель между духовкой и передней крышкой, осторожно закрыв крышку. (рисунок 28)

Важно, чтобы держать крышку открытой на заданном расстоянии при приготовлении в режиме гриля.

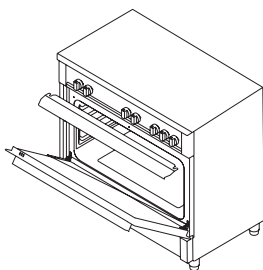
Защитная панель обеспечит идеальное приготовление, а также защищает панель управления и кнопки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если кухонная плита имеет «функцию закрытого гриля» с термостатом, вы можете оставить дверцу духовки закрытой во время работы; в этом случае отражающий лист не будет нужным.

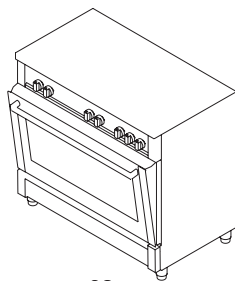




26



27



28

# НАХОЖДЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Вы можете решить проблемы, с которыми вы можете столкнуться в приборе, проверив следующие пункты перед тем, как обратиться в техническую службу.

## Контрольные точки

Если у вас возникла проблема с духовкой, сначала проверьте таблицу ниже и попробуйте устранить неполадку, выполнив рекомендации.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации по устранению
<b>Духовка не работает.</b>	Источник питания недоступен.	Проверьте наличие питания.
	Газоснабжение отсутствует.	Проверьте, открыт ли главный газовый кран.
		Проверьте, согнут ли газовый трубопровод или скручен.
		Убедитесь, что газовый шланг подсоединен к духовке.
		Проверьте, используется ли подходящий газовый клапан.
<b>Духовка останавливается во время приготовления.</b>	Штепсельная вилка выходит из настенной розетки.	Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку.

<b>Отключается во время приготовления.</b>	Слишком длинная непрерывная работа.	Дайте духовке остыть после длительных циклов приготовления.
	В розетку подключены несколько штепсельных вилок.	Подключите только одну штепсельную вилку в каждую электрическую розетку.
<b>Дверца духовки не открывается должным образом.</b>	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренним пространством.	Тщательно чистите духовку и попытайтесь снова открыть дверь.
<b>Воспламенитель не работает.</b>	Забиты наконечники или корпус воспламенителя.	Очистить наконечники или корпус воспламенителя газовых конфорок.
	Трубы газовой конфорки забиты.	Очистить трубы газовой конфорки.
<b>Поражение электрическим током при касании духовки.</b>	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, источник питания заземлено должным образом.
	Используется электрическая розетка без заземления.	
<b>Вода течет.</b>	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготовленной пищи. Это не является признаком неисправности прибора.	Дайте духовке остыть и высушите мягкой тканью.
<b>Пар выходит из трещины на дверце духовки.</b>		
<b>Вода осталась в духовке.</b>		
<b>Духовка не нагревается.</b>	Дверца духовки открыта.	Закройте дверцу и перезапустите.
	Регуляторы духовки неправильно отрегулированы.	Прочтите раздел, касающийся эксплуатации духовки, и выполните сброс.
	Сработал предохранитель или выключен автоматический выключатель.	Замените плавкий предохранитель или сбросьте выключатель. Если это повторяется часто, обратитесь к электрику.
<b>Дым выходит во время работы.</b>	Это происходит при эксплуатации в первый раз.	Дым выходит из нагревателей. Это не является неисправностью. После 2-3 циклов работы дыма больше не будет.
	Продукты питания на нагревателе.	Дайте духовке остыть и удалите остатки пищи от нагревателя.

<b>При эксплуатации духовки появляется запах гари или пластики.</b>	В духовке используются пластиковые или другие не-термостойкие принадлежности.	При высоких температурах используйте подходящие стеклянные кухонные инструменты.
<b>Духовка плохо работает.</b>	Дверца духовки открывается часто во время приготовления.	Не открывайте дверцу духовку часто, если пища, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, и будет влиять на результат приготовления.
<b>Внутренняя лампа тусклый или не работает.</b>	Посторонний предмет покрывает лампу во время приготовления.	Очистите внутреннюю поверхность духовки и снова проверьте.
	Возможно, сгорела лампа.	Замените лампой с одинаковыми характеристиками.

## ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

- Не используйте дверцу и / или ручку при переносе или перемещении прибора.
- Переносите и перевозите в оригинальной упаковке.
- При погрузке / разгрузке и обращении соблюдайте крайнюю осторожность.
- Перед переносом и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.
- Защитите от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут повредить упаковку.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор из-за ударов, сбоев, капель и т. д. во время переноса и транспортировки, а также не сломать и не деформировать его во время работы.

# СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Следующие детали помогут вам эксплуатировать данный прибор в экологически и экономически выгодном виде.

- Используйте темные и эмалевые сосуды, теплопроводность которых является лучшим.
- Когда вы готовите пищу, если рецепт или руководство пользователя указывают, что требуется предварительный нагрев, предварительно нагрейте духовку.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
- Старайтесь не готовить несколько блюд одновременно в духовке. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив две сосуды на проволочную решетку.
- Приготовьте несколько блюд одно за другим. Духовка не теряет тепло.
- Выключите духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.
- Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты питания.

# ГАРАНТИЯ, ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Гарантия

Правила гарантийного обслуживания изложены в гарантийном талоне. Производитель не отвечает за какой-либо ущерб, причиненный в результате ненадлежащего обращения с оборудованием.

## Сервис

- Производитель оборудования рекомендует, чтобы все ремонтные и регулировочные работы выполнялись заводской сервисной службой или авторизованной сервисной службой производителя. Исходя из правил техники безопасности, не следует ремонтировать устройство самостоятельно.
- Ремонт, выполняемый лицами, не имеющими требуемой квалификации, может представлять серьезную опасность для пользователя устройства.
- Минимальный гарантийный срок на устройство, предлагаемое производителем, импортером или уполномоченным представителем, указан в гарантийном талоне.
- Устройство теряет свою гарантию в результате самовольной адаптации, изменений, нарушения пломб или других мер защиты оборудования или его частей, а также других самовольных вмешательств в оборудование, которые не соответствуют инструкции по эксплуатации.

## Запрос на ремонт и помощь в случае неисправности

Если устройство требует ремонта, обратитесь в сервисный центр. Адрес сервисного центра и контактный телефон указаны в гарантийном талоне. Перед обращением необходимо подготовить серийный номер устройства, он указан на заводской табличке. Для удобства запишите его ниже:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Производитель свидетельствует


Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования” ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств” ТР ТС 020/2011



Прибор маркируется единым знаком обращения , и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

# Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance  **Hansa** Haushaltsgeräte is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

**Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.**

Sincerely,

 **Hansa**  
Haushaltsgeräte

# IMPORTANT WARNINGS

- Installation and repair should always be performed by "AUTHORIZED SERVICE". Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
- Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
- The oven should be used according to operating instructions.
- Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
- WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.
- WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.
- WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.
- Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
- The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
- WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
- To clean the appliance, do not use steam cleaners.
- Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
- NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
- Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
- Touching the heating elements should be avoided.
- CAUTION: Cooking process shall be supervised.

- Cooking process shall always be supervised.
- This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
  - This device has been designed for household use only.
  - Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
  - Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
  - Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
  - Keep the ventilation channels open.
  - The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
  - Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
  - Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
  - Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
  - While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
  - Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
  - Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
  - After each use, check if the unit is turned off.
  - If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
  - Do not touch the plug with wet hands. Do not pull



- the cord to plug off, always hold the plug.
- Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
  - Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
  - Do not put objects that children may reach on the appliance.
  - It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
  - Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
  - Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
  - When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
  - The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
  - Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
  - Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
  - Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
  - User should not handle the oven by himself.
  - Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

- Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
- Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
- To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
- Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
- Cable fixing point shall be protected.
- **WARNING:** Don't use oven and grill burners at same time.
- Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
- Hot surface, leave for cooling before closing the cover.
- **WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsi-

ble for any problems rising because of any faulty modification.

- **WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.
- **WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

## **ELECTRICAL SAFETY**

- Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
- Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
- The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
- The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
- If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
- **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
- **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
- **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

- Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
- Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
- The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
- Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
- Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
- Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
- An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
- Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.
- Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

# GAS SAFETY

- This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
- When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
- After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
- This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
- Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.
- The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
- All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
- This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.
- For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to man-

- manufacturer recommendations and when required.
- Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
- Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

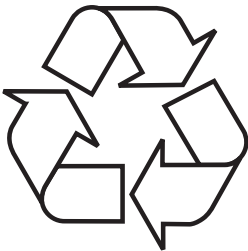
## **WHAT TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED**

- Do not use naked flame, and do not smoke.
- Do not operate any electrical switch (For example: lamp switch or doorbell).
- Do not use telephone or mobile phone.
- Open the doors and windows.
- Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
- Call fire brigade from a telephone outside the home.
- Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
- Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

# INTENDED USE

- This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
- This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
- The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

# UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

# DISPOSAL



In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points,

shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

# HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

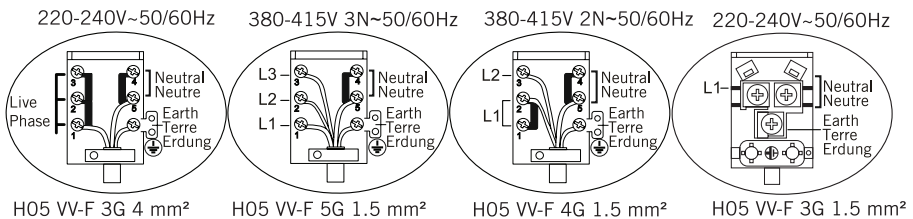
- Use the correct cookware.
  - Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
  - Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.
  - Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.
  - Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.
  - The electricity consumption is then unnecessarily increased.



# ELECTRICAL CONNECTION

- Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
- Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
- Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
- If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
- Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
- Please operate your oven in dry atmosphere.

## ELECTRICAL CONNECTION SCHEME



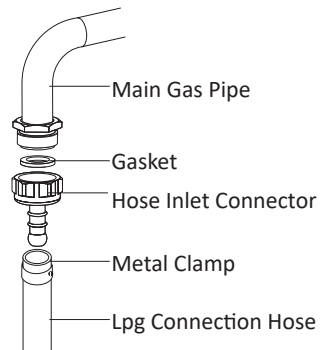
# GAS CONNECTION

- **WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.
- Please operate your oven in dry atmosphere.
- Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
- For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
- The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
- Re-inspect the gas connection.
- When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
- Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
- Please use flexible hose for gas connection.

## For LPG connection

For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

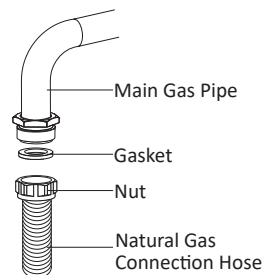
**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



## For natural gas connection

**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



## Gas hose passage way

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

**WARNING:** While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

**WARNING:** Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

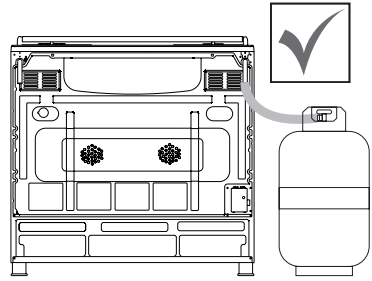


Figure 1

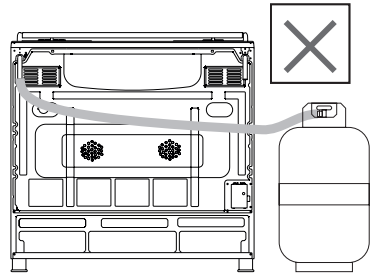


Figure 2

## Nozzle change operation

- Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (Figure 3)
- Please remove nozzle (Figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Figure 5)

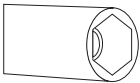


Figure 3

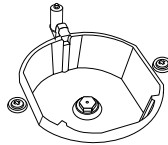


Figure 4

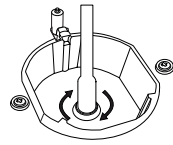


Figure 5

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduced gas flow rate setting for hob taps

- Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
- Remove the knob from the gas tap.
- Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
- "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."
- If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
- For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (figure 6 and 7).

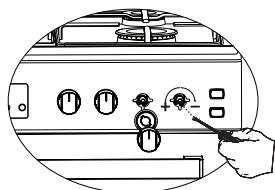


Figure 6

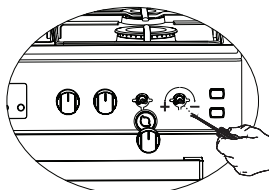


Figure 7

# INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

## Removal of the upper burner

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 8.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

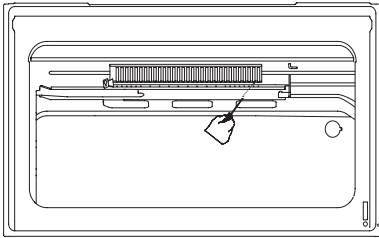


Figure 8

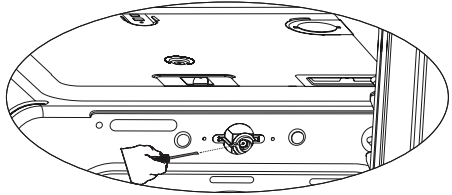


Figure 8.1

## Removal of the lower burner

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 9, remove it with the help of a screw driver. As shown in figure 9.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

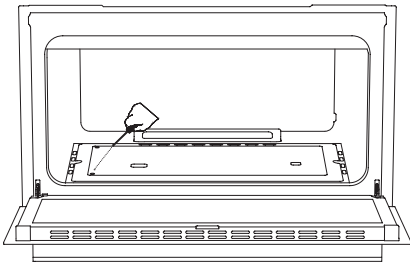


Figure 9

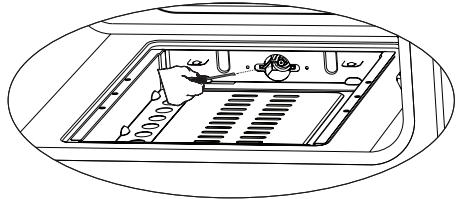
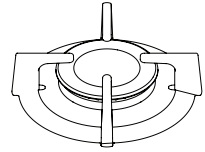
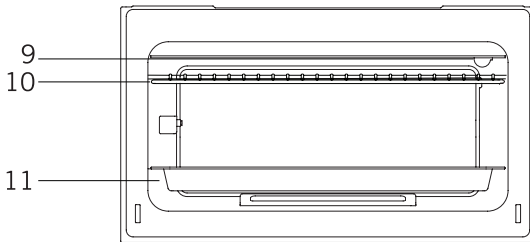
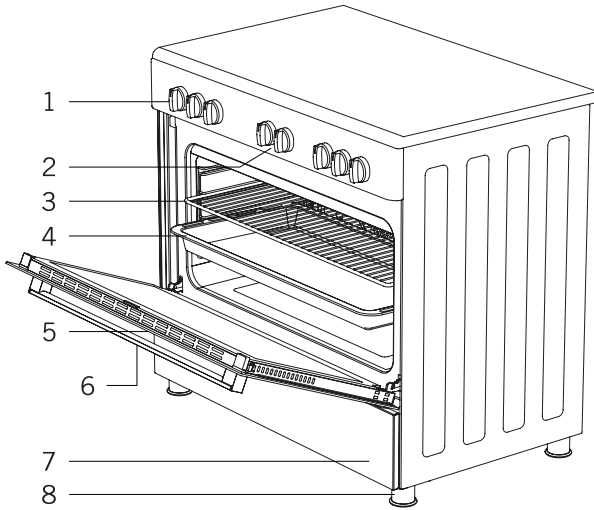
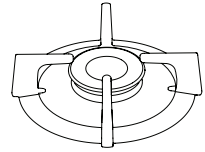


Figure 9.1

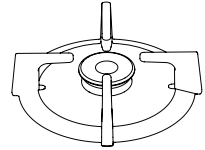
# INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



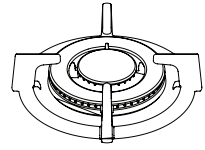
12



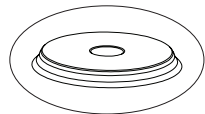
13



14



15



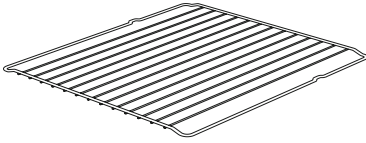
16

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 1. Oven control knobs | 9. Lamp              |
| 2. Hob control knobs  | 10. Grill            |
| 3. Wire grill         | 11. Deep tray        |
| 4. Deep tray          | 12. Large burner     |
| 5. Door               | 13. Middle burner    |
| 6. Handle             | 14. Auxiliary burner |
| 7. Lower cabinet door | 15. Wok burner *     |
| 8. Plastic leg        | 16. Hot plate *      |

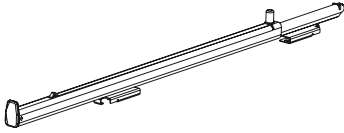
# ACCESSORIES



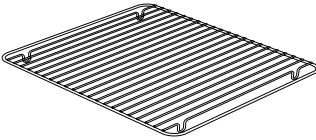
**Deep tray**  
Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



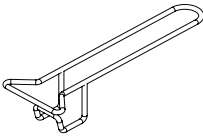
**Wire grill**  
Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



**Telescopic rail \***  
With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



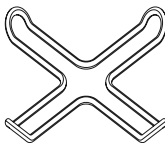
**In tray wire grill \***  
Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



**Tray handle \***  
It is used to hold hot trays.



**Splash back \***  
The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.



**Coffee pot support unit \***  
Can be used for coffee pot.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm
	Gas flow	0,238	m <sup>3</sup> /h	0,238	m <sup>3</sup> /h	0,238	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Oven Burner	Injector	1,30	mm	1,15	mm	1,55	mm
	Gas flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

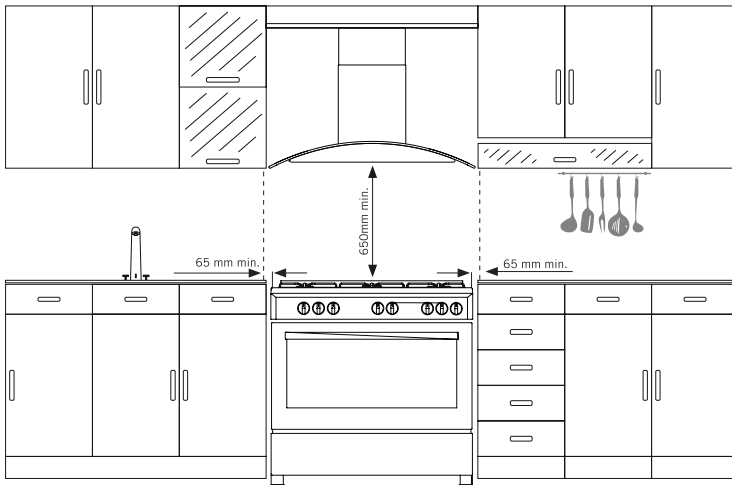


Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,5	kW	3,5	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Oven Burner	Injector	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

# INSTALLATION OF YOUR OVEN

- Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.
- **WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.
- **WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.
- **WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.
- Right Place for Installation and Important Warnings
- Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.
- The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

## Installation Of The Oven Feet

In order to install the oven feet

- Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 10). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 11).
- You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.
- If your oven has plastic food as in (figure 12) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

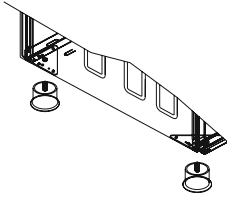


Figure 10

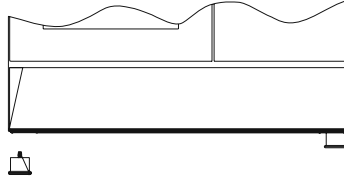


Figure 11

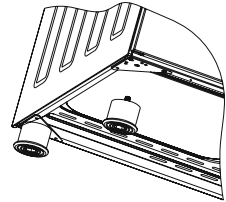
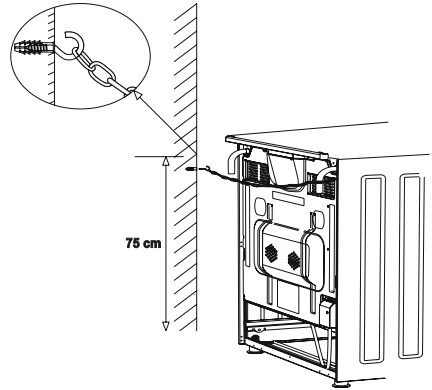


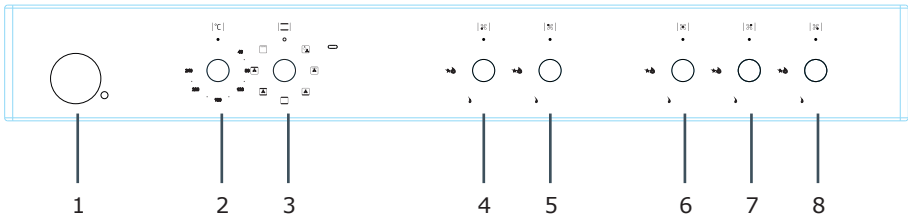
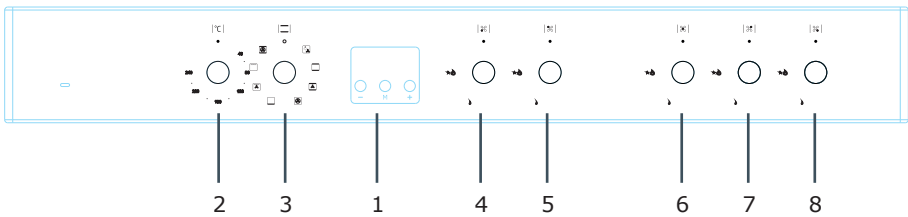
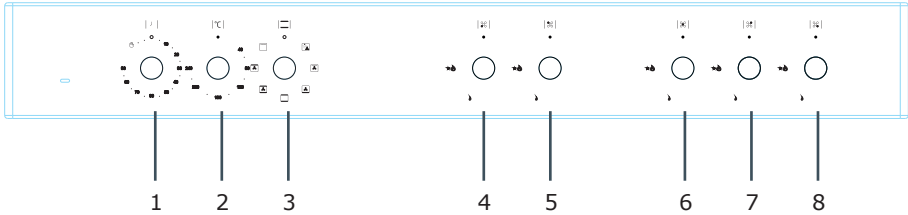
Figure 12

## Chain Lashing Illustration

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

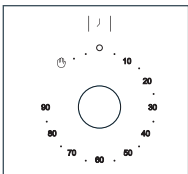


# CONTROL PANELS

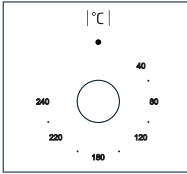


- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Timer                     | 5. Rear left heater   |
| 2. Thermostat                | 6. Center heater      |
| 3. Function selection button | 7. Rear right heater  |
| 4. Front left heater         | 8. Front right heater |

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



**Thermostat:** Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

# USING OVEN SECTION

## Using Oven Burners

- If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
- Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

## Using Oven Heating Elements

- When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
- Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
- Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
- You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
- Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
- During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

## Using The Grill

- When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
- You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
- Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

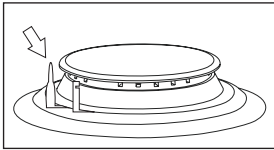
Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

# USING COOKER SECTION

## Using Gas Burners



Flame cut-off safety device (FFD)\*; operates instantly when safety mechanism activates due to overflowed liquid over upper hobs.

- The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.
- Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.
- In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
- ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open
- Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

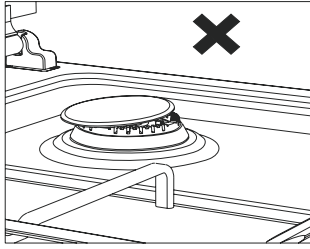


Figure 14

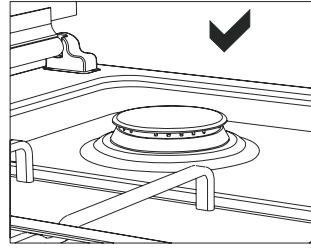


Figure 15

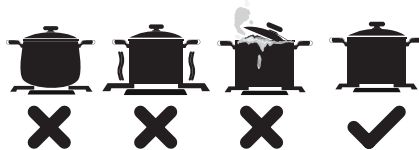
## Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	-	-	-
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	-	-	-
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	-	-	-
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	-	-	-
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	-	-	-
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

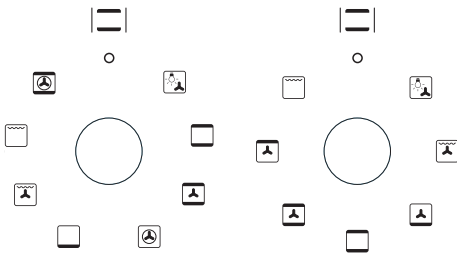
- Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)
- When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
- Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

## Pot Sizes

90*60	
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
WOK burner	26-32 cm



# PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Lower and upper heating elements and turbo heating and fan		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lower heating element and fan		Lower-upper heating element and fan
	Electrical timer		Grill
	Flame		Lower heating element
	Small grill and fan		Ignition lighter

**WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.



# COOKING TIME TABLE

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

<b>Food</b>	<b>Cooking function</b>	<b>Cooking temperature (°C)</b>	<b>Cooking rack</b>	<b>Cooking time (min.)</b>
Cake	Static	180	2	70
Small cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled chicken *	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled fish *	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf steak *	Grill	Max.	4	30
Grilled meatball *	Grill	Max.	4	40

\* Food must be turned after half of the cooking time.

# MAINTENANCE AND CLEANING

- Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
- While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
- Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
- After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
- Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
- Do not clean your oven with steam cleaners.
- Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
- Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
- Do not wash any part of your oven in dishwasher.
- In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

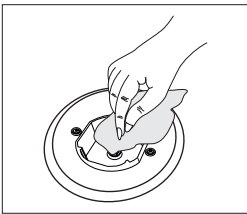


Figure 16

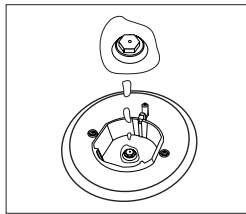


Figure 17

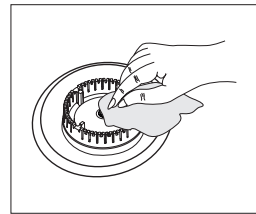


Figure 18

# INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

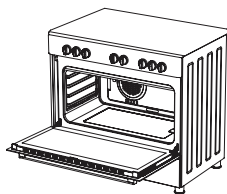


Figure 16

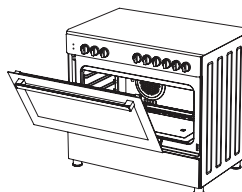
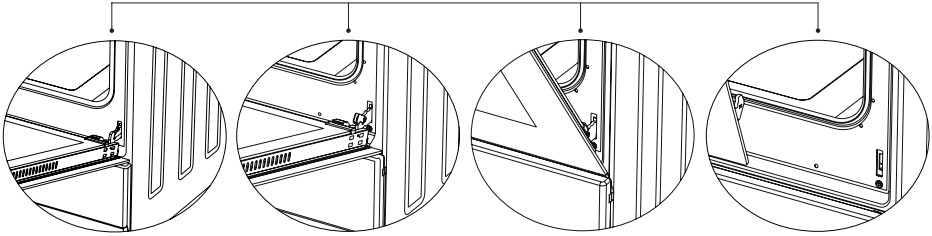


Figure 17



19.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in figure 19.1.

19.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in figure 19.2. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

20.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in figure 20.1.

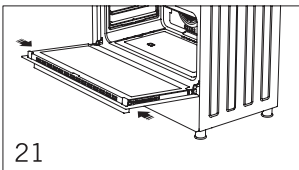
20.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in figure 20.2.

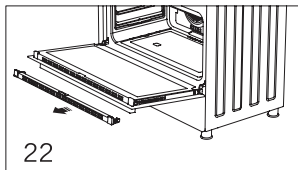
In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

## Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

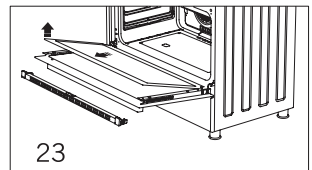
Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 21 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 22. Then remove the inner-glass as shown in figure 23. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.



21



22



23

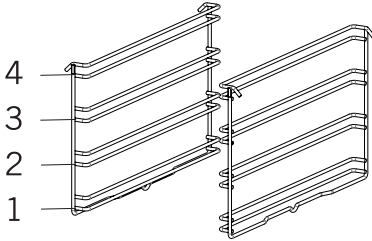
## Catalytic Walls\*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

## Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

## Rack Positions\*



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing and removing wire racks

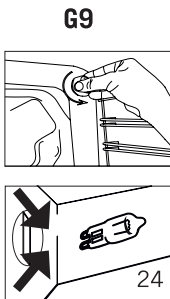
To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## Changing The Oven Lamp

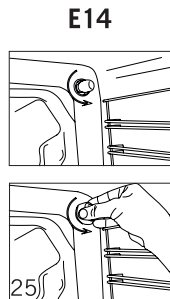
**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.



220-240 V, AC  
15-25 W



220-240 V, AC  
15 W

## Using The Grill Deflector Sheet\*

A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 26)

Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control

panel and the buttons when the oven is grill mode.

**WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

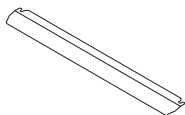
Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 27)

And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 28)

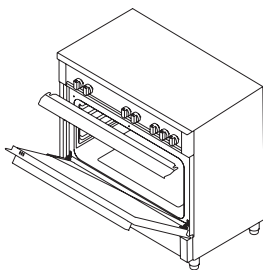
It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

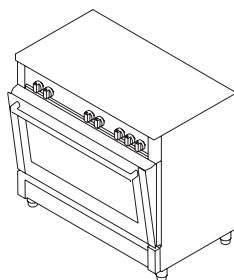
**WARNING:** If the cooker has the "closed grill functioned" option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.



26



27



28

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

## Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
	Check if suitable gas valve is being used.	
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Water dripping.		
Steam coming out from a crack on oven door.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

# HANDLING RULES

- Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

# RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
- As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
- Do not open the oven door frequently while cooking.
- Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
- Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
- Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
- Defrost the frozen food before cooking.



# WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

## Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

### Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see warranty card for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


## Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

# Құрметті Тұтынушы,

Бүгіннен бастап күнделікті міндеттер анағұрлым жеңілденетін болады.  **Hansa** Haushaltsgeräte құрылғысы – бұл айтарлықтай оңай пайдалану мен керемет тиімділіктің үйлесімі. Нұсқаулықты оқып шыққаннан кейін қызмет көрсету еш қиындық тудырмайды.

Зауыттан шығарылған жабдық қапталар алдында бақылау-сынау стендтерінде қауіпсіздік және атқарымдылық тұрғысынан мұқият тексерілді .

Дұрыс қызмет көрсетпеуінің алдын алу үшін ас үй сорғышын қосар алдында аталмыш пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият оқып танысу керек. Нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларды сақтау Сіздің плитаны дұрыс пайдаланбауыңыздың алдын алады. Нұсқаулықты сақтаған дұрыс және оны әрдайым қоластында болатын орындарда ұстаған жөн.

**Төтенше жағдайлардың алдын алу үшін,  
жұмысты нұсқаулық бойынша бастаңыз.**

Құрметпен

 **Hansa**  
Haushaltsgeräte

# МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

- Орнату және жөндеудің «АВТОРИЗАЦИЯ-ЛАНҒАН СЕРВИС ОРТАЛЫҒЫМЕН» орындалуы тиіс.
- Өндіруші рұқсат етілмеген тұлғалар жүзеге асыратын жұмыстар үшін жауап бермейді.
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тек осылайша сіз аспапты қауіпсіз және дұрыс пайдалана аласыз.
- Тұмшапешті пайдалану жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес пайдалану керек.
- 8 жастан кіші балаларға және үй жануарларына ол жұмыс істеп тұрған кезде аспапқа жақындауға жол бермеңіз.
- ЕСКЕРТУ: Қол жетімді бөліктері қақтаманы пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін. Балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Өрттің шығу қаупі: материалдарды пісіру қабатында сақтамаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Пайдалану кезінде бұл құрылғы мен оның бөлшектері ыстық болады.
- Осы аспапты реттеу шарттары зауыттық тақтайшада (Немесе өндірушінің тақтайшасында) көрсетілген.
- Қол жетімді қабаттары қақтаманы пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін. Пешке кішкентай балаларды жақындатпаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Бұл аспап тамақ дайындау үшін арналған. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарға пайдалануға болмайды.
- Аспапты тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Сіз тамақты пешке салғаннан кейін, пештің есігінің толық жабық екеніне көз жеткізіңіз.
- Отты ЕШҚАШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз. Тек аспаптың қуатын өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпе-

мен жабыңыз.

- 8 жасқа дейінгі балаларды, егер олар үнемі бақылауда болмаса, аспапқа жібермеу керек.
- Жылыту элементтеріне жанасудан аулақ болу керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Дайындау үдерісін қараусыз қалдыруға болмайды. Дайындау үдерісін қараусыз қалдырмау керек.
- Егер олар бақылауда болса немесе олар бар қауіптер туралы хабардар болса, бұл аспапты 8 жастан асқан балалар, дене бітімі шектеулі, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндігі бар немесе тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз адамдар пайдалана алады.
- Бұл аспап тек тұрмыстық жағдайда пайдалану үшін жасалған.
- Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Аспапты тазалау немесе оған қызмет көрсету, егер олар 8 жастан аспаған және ересектердің қарауында болмаса, балалармен жүзеге асырылмауы тиіс.
- Аспапты және қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспапты пайдалануды бастамас бұрын перделерді, шымылдықты, қағазды немесе кез келген тұтанатын (тұтанатын) материалды одан алшақ орналастырыңыз. Тұтанатын немесе тез тұтанатын материалдарды аспапқа немесе оның үстіне қоймаңыз.
- Желдету арналарын ашық ұстаңыз.
- Аспап сыртқы таймермен немесе жеке қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға жарамсыз.
- Консервілер мен шыны құтыларды жылытпаңыз. Қысым құтылардың жарылуына әкелуі мүмкін.
- Тұмшапештің тұтқасы сүлгі кептіргіш емес. Сүлгіні және т.б. тұмшапештің тұтқасына ілмеңіз.
- Тұмшапешке арналған табаларды, плиталарды немесе алюминий жұқалтырын пештің төменгі бөлігіне тікелей орналастырмаңыз. Жиналған жылу пештің негізін зақымдауы мүмкін.

- Тамақ өнімдерін пешке орналастырғанда немесе пештен тамақты шығарғанда және т.б. ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Аспапты сіздің пайымдауыңызға әсер етуі мүмкін дәрілердің және/немесе алкогольдің әсерінде пайдаланбаңыз.
- Алкоголь мен тамақты араластырғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температураларда буланады және егер ол ыстық қабатпен жанасса, өртті тудыруы мүмкін.
- Әрбір қолданғаннан кейін аспаптың өшірілгенін тексеріңіз.
- Егер аспап ақаулы болса немесе көзге көрінетін зақым болса, оны пайдаланбаңыз.
- Штепсельді ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз. Аспапты электр көзінің желісінен ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз; әрқашан ашаны қолмен ұстап тұрыңыз.
- Алдыңғы есіктің шынысы сынса немесе жойылса, аспапты пайдаланбаңыз.
- Пісіруге арналған қағазды тамақпен бірге пешке немесе пешке арналған аксессуарға (таба, сым торы және т. б.) салып, алдын ала қыздырылған пешке салыңыз.
- Балалар үшін қолжетімді болуы мүмкін аспаптарды орнатпаңыз.
- Сым тор мен табаны сым сөрелерге дұрыс орналастыру және / немесе табаны сөреге дұрыс орналастыру маңызды. Торды немесе қаңылтыр табаны екі бағыттаушының арасында орналастырыңыз және оған тамақ салар алдында оның теңдестірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Тұмшапештің қыздыру элементтеріне жанасу қаупін болдырмау үшін, керек-жараққа немесе ыдыстарға салынған пісіретін қағаздың артық бөліктерін алып тастаңыз.
- Ешқашан пісіру қағазын сіздің пісіруге арналған қағазда көрсетілген ең жоғары пайдалану температурасына қарағандағы тұмшапештің жоғары температурасында пайдаланбаңыз. Тұмшапештің төменгі бөлігіне пісіруге арналған

- қағазды қоймаңыз.
- Есік ашық болғанда, есікке ауыр заттарды қоймаңыз немесе балаларға онда отыруға рұқсат бермеңіз. Бұл пештің аударылуына немесе есік ілмектерінің зақымдануына әкелуі мүмкін.
  - Қаптама материалдары балаларға қауіп төндіреді. Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
  - Шыныны тазалау үшін қажайтын тазалағыш аспаптарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі есіктегі шынының бетінде пайда болуы мүмкін сызаттар шынының сынуына әкелуі мүмкін.
  - Аспапты кілеммен жабылған қабатқа орналастырмаңыз. Электр бөлшектері қызады, себебі төменнен желдету жүзеге асырылмайды. Бұл аспаптың істен шығуына алып келеді.
  - Керамикалық пісіру конфоркасының шыны қабатын қатты металмен соқпаңыз, бұл резисторлардың зақымдануына әкелуі мүмкін. Бұл электр тогымен зақымдауына әкеліп соғуы мүмкін.
  - Пайдаланушы пешті өз бетінше жөндемеуі тиіс.
  - Газ жанарғыларын тазалау кезінде сақ болыңыз. Бұл жарақат алуға алып келуі мүмкін.
  - Егер пештің аяғы бөлшектелген немесе сынған болса, тамақтың төгілуі мүмкін; абай болыңыз. Бұл жарақат алуға алып келуі мүмкін.
  - Пайдалану кезінде тұмшапештің ішкі және сыртқы қабаттары ысиды. Сіз тұмшапештің есігін ашқанда, іштен шыққан ыстық будан аулақ болу үшін артқа шегініңіз. Күйіп қалу қаупі бар.
  - Тұмшапештің жоғарғы қақпағы кастрюльдің аударылуын тудыра отырып, қандай да бір себеппен жабылуы мүмкін. Ыстық тамақтан аулақ болу үшін артқа шегініңіз. Күйіп қалу қаупі бар.
  - Ауыр заттарды тұмшапештің есігіне қоймаңыз, есік ашық болғанда тұмшапештің төңкерілу қа-

- упі пайда болады.
- Тазалау кезінде резисторды жылжытпаңыз. Бұл электр тогымен зақымдауына әкеліп соғуы мүмкін.
- Жандырудың ауыстырып-қосқыштарын аспаптан алып тастамаңыз. Олай болмаған жағдайда кернеудегі электр кабельдерінің қол жетімді болуы мүмкін. Бұл электр тогымен зақымдауына әкеліп соғуы мүмкін.
- Тұмшапештің қуатын кез келген құрылыс жұмыстары кезінде өшіруге болады. Жұмыс аяқталғаннан кейін тұмшапешті электр желісіне қайта қосу авторизацияланған сервиспен орындалуы тиіс.
- Пышақ, шанышқы, қасық сияқты металл заттарды аспаптың бетіне қоймаңыз, себебі олардың ысып кетуі мүмкін.
- Аспапты қызып кетпес үшін сәндік жабынның артына орнатуға болмайды.
- Қорғаныс құрылғыларын шешпес бұрын, аспапты өшіріңіз. Тазалағаннан кейін, қорғаныс құрылғыларын нұсқаулықтарға сәйкес орнатыңыз.
- Кабельді бекіту нүктелерінің қорғалуы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пеш пен қақтаманы бір уақытта пайдаланбаңыз.
- Тамақты тікелей табаға / торға дайындамаңыз. Тұмшапешке салар алдында тағамды тиісті құрал-саймандарға салыңыз.
- Ыстық қабаты; қақпақты жабар алдында оны суытыңыз.

## **ЭЛЕКТР ҚАУІПСІЗДІГІ**

- Құрылғыны техникалық сипаттамалар кестесінде келтірілген тиісті мәндерге сәйкес сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз.
- Жерге қосу жабдығын реттеудің білікті электрикпен орындалуы тиіс. Біздің компания жер-

гілікті ережелерге сәйкес жерге тұйықталусыз құралды пайдаланудың нәтижесінде пайда болуы ықтимал залалдар үшін жауап бермейді.

- Тұмшапештің автоматты ажыратқыштары тұмшапеш орнатылған кезде түпкілікті пайдаланушының қол жеткізе алатынындай етіп орналастырылуы тиіс.
- Қуаттау сымының (штепсель ашасы бар сым) аспаптың ыстық бөліктерімен жанаспауы тиіс.
- Егер қуаттау сымы (штепсель ашасы бар сым) зақымдалған болса, мұндай сым өндіруші немесе оның техникалық қызмет көрсету жөніндегі дилерімен немесе қауіптілікті болдырмау үшін білікті қызметкермен ауыстырылуы тиіс.
- Аспапты ешқашан бүрку немесе оған су құю арқылы жумаңыз. Электр тогымен зақымдалудың қаупі бар.
- ЕСКЕРТУ: Шамды ауыстырар алдында электр тогының зақымдануын болдырмау үшін аспаптың қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- ЕСКЕРТУ: Клеммалармен жұмыс істеу алдында қуат тізбегінің барлық қосылыстарын ажыратыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Егер қабатында сызаттар болса, электр тогының зақымдануын болдырмау үшін құрылғыны ажыратып тастау керек.
- Бүлінген немесе зақымдалған сымдарды немесе ұзартқыштарды пайдаланбаңыз; тек түпнұсқа сымын қолданыңыз.
- Штепсель ашасын розеткаға қосқан кезде, розеткада сұйықтың немесе ылғалдың жоқтығына көз жеткізіңіз.
- Тұмшапештің артқы панелі де пайдалану кезінде де қызады. Электр қосылыстарының артқы панельмен жанаспауы тиіс, әйтпесе қосылыстардың зақымдануы мүмкін.
- Жалғастырғыш кабельдерін тұмшапештің есі-



гіне бекітпеңіз және кабельдерді ыстық қабат арқылы төсемеңіз. Егер сымдар балқыса, бұл пештің қысқа тұйықталуына және тіпті өртке әкеп соғуы мүмкін.

- Техникалық қызмет көрсету, тазалау және жөндеу үшін аспапты электр қуатының желісінен ажыратыңыз.
- Қуаттау сымы зақымдалған жағдайда қауіпті жағдайларды болдырмау үшін өндірушінің авторизацияланған сервис орталығына немесе кез келген басқа білікті мамандарға оны осыған ұқсас жағдайға ауыстыру үшін хабарласу қажет.
- Ұшқынның пайда болуының алдын алу үшін штепсельді ашаның розеткаға тығыз енгізілгеніне көз жеткізіңіз.
- Аспапты тазалау кезінде бу тазалағышты пайдаланбаңыз, әйтпесе электр тогымен зақымдануыңыз мүмкін.
- Орнату үшін қуат көзін өшіруге қабілетті көп полюсті ауыстырып-қосқыш қажет. Қуат көзінен ажырату ғимараттың шарттарына сәйкес стационарлық қуат көзінде орнатылған ауыстырып қосқышпен немесе кіріктірілген сақтандырғышпен жабдықталуы тиіс.
- Аспап «Y» типті қуаттау сымымен жабдықталған.
- Қозғалмайтын қосылыстардың көп полюсті ажыратуды қамтамасыз ететін қуат көзіне қосылуы тиіс. III санаттан төмен тоқ кернеуінің ұлғаюынан қорғайтын аспаптар үшін ажырату құрылғысы сымның кодына сәйкес тіркелген кернеуі бар қуат көзі көзіне қосылуы тиіс.

## **ГАЗ ҚАУІПСІЗДІГІ**

- Бұл аспап жану өнімдерін жою қондырғысына қосылмайды. Бұл аспап қолданыстағы орнату

ережелеріне сәйкес қосылуы және орнатылуы тиіс. Әсіресе желдетуге қатысты шарттарды ескеру керек.

- Газ плитасы қолданылған кезде ылғалдылық, жылу және жану өнімдері орын-жайда пайда болады. Ең алдымен, аспапты пайдалану кезінде асүйдің жақсы желдетілетініне көз жеткізіңіз және табиғи желдетілетін саңылауларды ашық ұстаңыз немесе механикалық желдету жабдығын орнатыңыз.
- Аспапты ұзақ уақыт бойы қарқынды қолданғаннан кейін қосымша желдетудің қажет болуы мүмкін. Мысалы, терезені ашыңыз немесе егер бар болса, механикалық желдеткішті жоғары жылдамдыққа орнатыңыз.
- Осы аспапты қолданыстағы ережелерге сәйкес жақсы желдетілетін жерлерде ғана пайдалану керек. Осы аспапты орнатар немесе пайдаланар алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысыңыз.
- Аспапты орналастыру алдында жергілікті құбырдың жағдайының (газдың түрі мен газдың қысымы) аспаптың сипаттамаларына сәйкес екендігіне көз жеткізіңіз.
- Механизм 15 секундтан артық жұмыс істей алмайды. Егер конфорка 15 секундтан кейін жанбайтын болса, механизмді тоқтатыңыз және конфорканы қайтадан тұтатпас бұрын кем дегенде бір минут күтіңіз.
- Газ магистраліне қосылған кезде барлық жұмыс түрлерін уәкілетті және құзыретті адамдардың орындауы тиіс.
- Бұл аспап табиғи газбен (NG) жұмыс істеуге арналған. Егер сізге басқа газ түрі бар аспапты пайдалану керек болса, сізге қайта жөндеу үшін уәкілетті сервиске хабарласу қажет.
- Дұрыс жұмыс істеуі үшін өндірушінің ұсыныстарына сәйкес және қажет болған жағдайда

қалпақшаларды, газ құбыры мен қысқышты кей-кейде ауыстырып отыру керек.

- Газдың газ аспаптарында жақсы жануы керек. Егер газ көк жалынмен және үздіксіз жанып тұрса, бұл газдың жақсы жанып жатқанын көрсетеді. Егер газ жеткілікті түрде жақсы жанбаса, көміртек тотығының (СО) пайда болуы мүмкін. Көміртек тотығы – түссіз, өте улы, иіссіз газ болып табылады; тіпті аз мөлшерінің өлімге әкеліп соғуы мүмкін.
- Газбен байланысты төтенше жағдайлармен айналысатын мекемелердің телефон нөмірлерін және газдың иісі анықталғанда қажетті шаралар туралы мәліметтерді алу үшін жергілікті газ жеткізушілермен хабарласыңыз.

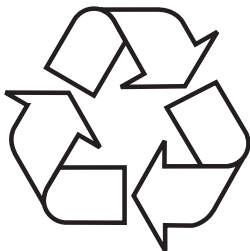
## **ГАЗДЫҢ ИІСІ АНЫҚТАЛҒАН КЕЗДЕ НЕ ІСТЕУ КЕРЕК**

- Ашық отты пайдаланбаңыз, темекі тартпаңыз.
- Электр ажыратқышын (Мысалы: жарық ажыратқышын немесе есік қоңырауын) баспаңыз.
- Телефонды немесе ұялы телефонды пайдаланбаңыз.
- Есіктер мен терезелерді ашыңыз.
- Газ бен газ есептегіштерін пайдаланатын аспаптардағы барлық крандарды жабыңыз.
- Үйден тыс орналасқан телефоннан өрт қызметіне қоңырау шалыңыз.
- Барлық құбыршектер мен олардың қосылыстарын жылыстауына тексеріңіз. Егер сіз әлі де газдың иісін сезсеңіз, үйден шығып, көршілерді ескертіңіз.
- Биліктің бұның қауіпсіз екенін анықтағанша, үйге кірмеңіз.

# МАҚСАТТЫ ПАЙДАЛАНЫЛУЫ

- Бұл аспап тұрмыстық жағдайда пайдалану үшін арналған. Аспапты коммерциялық тәсілмен пайдалануға тыйым салынады.
- Бұл аспапты тек тамақ дайындау үшін пайдалануға болады. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарға пайдалануға болмайды.
- Бұл аспапты тордың астындағы пластиналарды қыздыру үшін, киімдерді немесе сүлгілерді тұтқаға ілу арқылы кептіру үшін немесе жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Өндіруші құрылғыны дұрыс пайдаланбау немесе онымен жұмыс істеудің нәтижесінде пайда болған қандай да бір зақымданулар үшін жауап бермейді.
- Аспаптың тұмшапешін мұзынан еріту, қуыру және қақтаманы дайындау үшін пайдалануға болады.
- Сіз сатып алған аспаптың қызмет ету мерзімі 10 жылды құрайды. Осы уақыт кезеңінің ішінде осы аспаптың жұмысы үшін қажетті қосалқы бөлшектер дайындаушымен ұсынылады.

## ОРАУДАН АШУ



Құрылғыны тасымалдау кезінде зағымдалудан қорғау қарастырылған. Құрылғыны ашқаннан кейін орау элементтерін қоршаған ортаны ластамай жинаңыз.

Орау үшін қолданылған барлық материалдар, қоршаған ортаға зиянсыз 100% қайта өңделе алады, сәйкес символмен таңбалауға ие.

Назар аударыңыз! Орау материалдарын (полиэтиленды қаптар, пенопласт бөлшектері және т.б.)

құрылғыны ашу үрдісі кезінде балалардан алыс ұстау керек.

# ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ҚҰРЫЛҒЫ- ЛАРДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Бұл құрылғы Еуропалық Директиваға 2012/19/UE және электрлі және электронды құрылғылар туралы польша Заңына сәйкес, шығындарға арналған сызылған контейнер символымен таңбалауға ие.

Бұндай таңбалау бұл құрылғыны, пайдаланудан кейін басқа да тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтыруға болмайтындығы жайлы ақпараттандырады.

Пайдаланушы құрылғыны қолданыста болған электрлі және электронды құрылғыларды жинаушыларға тапсы-

руға міндетті. Қалдықтарды жинаушылар, жинау пунктері, дүкендер және бөлімшелер бұл құрылғыны тапсыруға мүмкіндік беретін жүйені құрайды.

Пайдалануда болған электрлі және электронды құрылғы адам денсаулығына және қоршаған орта салдарына, бар болатын қауіпті құрылымды элементтерінен, сонымен қатар мұндай құрылғының қайта дұрыс жұмыс істемеуіне және қоймалануына қауіптіліктің алдын алуға бұл қаулы мүмкіндік береді.

## ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ҮНЕМДЕУ



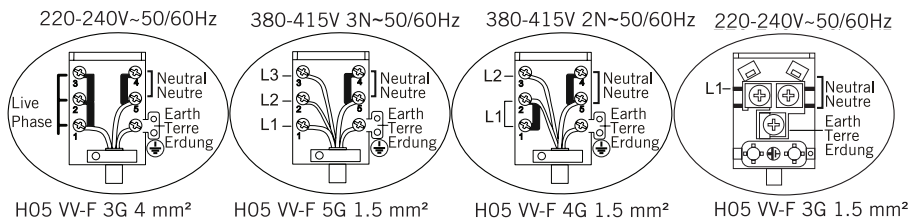
Электр қуатын үнемдеуге жауапты тәсіл үй бюджетін үнемдеуді қарастырып қана қоймай, қоршаған ортаны қорғауда саналы қатысуды қарастырады. Бей-жай болмаңыз, электр қуатын үнемдеуге кірісіңіз! Бұл үшін қажетті:

- Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.
- Жалпақ және қалың түбі бар кастрөлдер электр қуатын 1/3 дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Ыдысты қақпақпен жабу қажет, бұл электр қуатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!
- Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.
- Ластану жылудың берілуіне кедергі келтіреді – тұрып қалған күйіп кеткен ластанулар жиі жағдайда қоршаған ортаны өте ластайтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.
- «Кастрөлге артық үңілдеуден» аулақ болыңыз.
- Плитаны мұздатқыш/салқындатқыш камералары маңайына орналастырмау.
- Қажеттіліксіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны өседі.

# ЭЛЕКТРЛІК БІРІКТІРГІШ

- Сіздің тұшпапешіңіз аспаптың қуатына байланысты 16 немесе 32 ампер сақтандырғышын қажет етеді. Қажет болған жағдайда білікті электрикпен орнатуға кеңес беріледі.
- Сіздің тұшпапешіңіз 220-240В / 380-415ВВ айнымалы тогы 50 / 60Гц электрмен жабдықтау параметрлеріне сәйкес жасалған. Егер электр желісі келтірілген параметрлерден өзгеше болса, авторизацияланған сервиске хабарласыңыз.
- Тұшпапештің электрлік қосылуы тек қана ереже бойынша жерге тұйықталған розеткаларда жүргізілуі тиіс. Егер розетканың тұшпапештің орналасатын жерінде тиісті жерге тұйықталуы болмаса, дереу білікті электрикке хабарласыңыз. Өндіруші дұрыс жерге тұйықталмаған розеткалардың себебінен туындаған зақымданулар үшін жауап бермейді. Егер электрлік байланыс кабелінің ұштары құрылғының түріне байланысты ашық болса, желіне қосылған / желіден ажыратылған жағдайда барлық ұштарының ажыратылуы мүмкін желіге орнатылған дұрыс ажыратқышты табыңыз.
- Электр кәбілінің ақауы пайда болған жағдайда, қауіпті болдырмау үшін оны дереу авторизацияланған сервистік орталықтың немесе білікті электриктің ауыстыруы керек.
- Құрылғының кабелі оның ыстық бөлшектерімен жанаспауы тиіс.
- Тұшпапешті құрғақ жерде пайдаланыңыз.

# ЭЛЕКТРЛІК ЖАЛҒАНЫМНЫҢ СЫЗБАСЫ



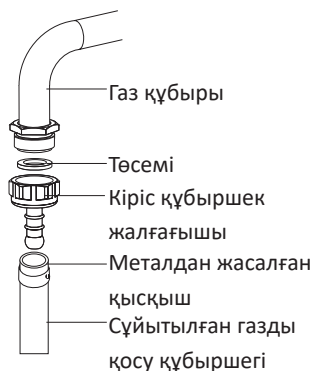
# ГАЗ МАГИСТРАЛІНЕ ҚОСЫЛУ

- ЕСКЕРТУ: Газ қондырғысымен байланысты кез келген жұмысқа кіріспес бұрын газ бергішті өшіріңіз. ЖАРЫЛУҒА ҚАУПІ!
- Тұмшапешті құрғақ жерде пайдаланыңыз.
- Қысқышты құбыршекте орнатыңыз. Құбырдың соңына дейін жеткенше құбыршектердің бірін итеріңіз.
- Тығыздауды бақылау үшін басқару панеліндегі батырманың жабық, бірақ газ баллонының ашық екеніне көз жеткізіңіз. Жалғанымға бірнеше сабын көпіршіктерін жағыңыз. Газ жылыстаған жағдайда, сабын жағылған жері көбіктенеді.
- Тұмшапешті жақсы желдетілетін орын-жайда орнатылуы және тегіс қабатта орналасуы тиіс.
- Газдың қосылуын қайта тексеріңіз.
- Тұмшапешті орнына орналастырған кезде, оның үстелдің үстіңгі деңгейінде екеніне көз жеткізіңіз. Егер қажет болса, аяқтарын реттеу арқылы оны үстелшенің деңгейіне жеткізіңіз.
- Абай болыңыз: газ құбыршегі мен электр кабель пештері қыздырылатын бөліктер арқылы, әсіресе артқы қабаты арқылы өтпеуі тиіс. Газға қосылған тұмшапешті жылжитпаңыз. Қозғалыстың салдарынан құбыршек әлсірейді және газдың жылыстауы мүмкін.
- Газды қосу үшін икемді құбыршекті пайдаланыңыз.

## Сұйытылған газдың баллонына қосу үшін

Сұйылтылған газдың баллонына (газ баллоны) қосу үшін сұйылтылған газдың баллонынан түсетін құбыршекке металл қысқышты бекітіңіз. Құбыршектің ұшын құрылғының артқы жағындағы қосатын құбыршектің ағытпасына жалғап, құбыршекті қайнаған суда қыздыру жолымен соңына дейін басыңыз. Осыдан кейін қысқышты құбыршектің ұшына орналастырып, бұрау арқылы тартыңыз. Қосу үшін қажетті кіріс құбыршегінің төсемі мен жалғағышы төмендегі суретте көрсетілген.

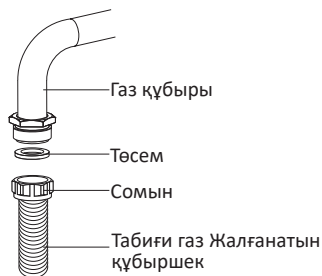
ЕСКЕРТПЕ: Сұйылтылған газдың баллонына бекітілген реттеуіш су бағанының 300 мм құрауы тиіс.



## Табиғи газ құбырына қосылу үшін

ЕСКЕРТУ: Табиғи газды құбырға қосуды уәкілетті қызметтің жүргізуі тиіс.

Табиғи газ құбырына қосу үшін табиғи газдың қосылу құбыршегінің шетінде сомынға төсемді орнатыңыз. Құбыршекті газ құбырына орнату үшін сомынды бұраңыз. Газдың жылыстауын бақылай отырып, қосылысты аяқтаңыз.



## Газ құбыршегінің өтпесі

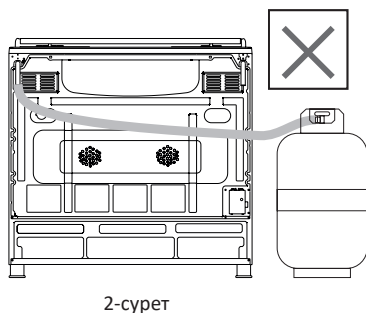
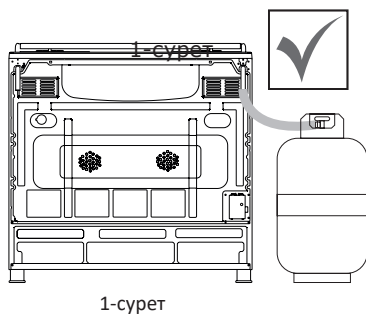
Құрылғыны газ құбырының кранына мүмкіндігінше қысқа жолмен және газдың жылыстап кетуін болдырмайтын-дай етіп қосыңыз.

Нығыздау және тартылуының сенімділігін тексеру үшін басқару панеліндегі тұтқасының жабық екеніне, ал газ цилиндрінің ашық екеніне көз жеткізіңіз. ЕСКЕРТУ: Газдың жылыстауын тексеру кезінде кез келген оттықтарды, сіріңкені, темекіні немесе оларға ұқсас от көздерін пайдалануға тыйым салынады.

Сабынның көбігін жалғау нүктелеріне жағыңыз. Газ жылыстаған жағдайда көпіршіктер пайда болады.

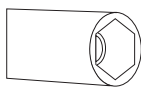
Құрылғыны орнына орнату кезінде, оның үстелдің үстіңгі тақтайымен бір деңгейде тұрғанына көз жеткізіңіз. Қажетіне қарай, аяқтарын реттеңіз. Жақсы желдетілетін ортада ас үй үстелі қабатының деңгейінде құрылғыны пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ: Аспапты орналастыру алдында жергілікті тарату шарттарының (газдың түрі мен қысымы) аспаптың бапталуына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

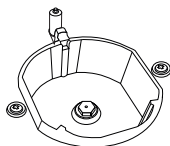


## Саптамаларды ауыстыру

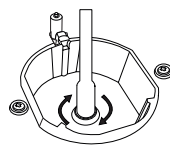
- Саптаманы 3-суретте көрсетілгендей етіп алу және орнату үшін арнайы бастиегі бар бұрауышты пайдаланыңыз.
- Арнайы бастиегі бар бұрауышпен конфоркадан саптаманы алып тастаңыз (4-сурет) және жаңа саптаманы орнатыңыз (5-сурет).



3-сурет



4-сурет



5-сурет



## Орын-жайды желдету

Жану үшін қажетті ауаны орын-жайдың ауасынан алады және шығатын газдар тікелей орын-жайға беріледі. Сіздің бұйымыңыздың сенімді жұмыс істеуі үшін міндетті шарты - орын-жайды жақсы желдету болып табылады. Егер орын-жайда қандай да бір желдеткіш терезе немесе есік болмаса, қосымша желдеткішті орнату қажет. Алайда, бөлмеден тікелей ашылатын есік болған жағдайда желдеткіш тесіктерінің қажеттілігі болмайды

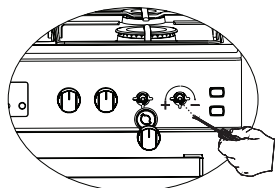
Орын-жайдың көлемі	Желдеткіш тесік
5 м <sup>3</sup> кем	мин. 100 см <sup>2</sup>
5 м <sup>3</sup> -ден 10 м <sup>3</sup> -ке дейін	мин. 50 см <sup>2</sup>
10 м <sup>3</sup> кем	қажет емес
жертөледе	мин. 65 см <sup>2</sup>

## Газ ағынын төмендетуге арналған конфоркалардың крандарын ретте

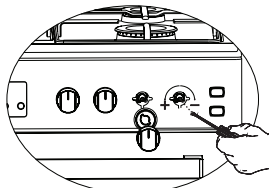
- Реттеуге жататын конфорканы жағып, сабын азайтылған қалыпқа бұраңыз.
- Сабын газдың кранынан алыңыз.
- Ағынның жылдамдығын реттеу бұрандамасын реттеу үшін тиісті өлшемдегі бұрауышты пайдаланыңыз. Егер сұйытылған газ (бутан-пропан) пайдаланылса, бұранданы сағат тіліне қарай бұраңыз. Егер табиғи газ «Газ ағынының азайтылған қалпындағы тікелей жалынның қалыпты ұзындығы 6-7 мм құрауы тиіс». пайдаланылса, бұранданы сағат тіліне қарсы бір рет бұрау керек.
- Егер жалын одан жоғары болса, бұранданы сағат тіліне қарай бұраңыз. Егер жалын жоғарыда көрсетілген шамадан төмен болса, бұранданы сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Соңғы тексеру үшін жанарғыны максималды және төмендетілген қалыпқа жеткізіңіз және жалынның бар-жоғын тексеріңіз.

Сіздің аспабыңызда пайдаланылатын газ кранының түріне байланысты реттеу бұрандасының қалпының өзгеруі мүмкін.

Тұмшапештің газдың түріне баптау үшін төменде көрсетілгендей, кішкентай бұрауышпен газ кранының ортасындағы бұрандаларды абайлап бұрап, сондай-ақ бүріккіштерді ауыстырғанда жалынның азаюын реттеңіз (6 және 7 сур.).



6-сурет

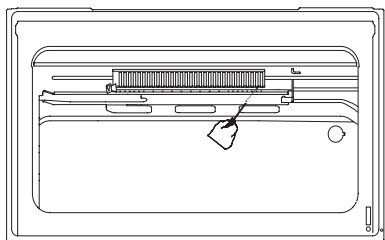


7-сурет

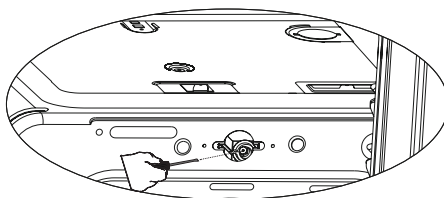
# БҮРІККІШТЕРДІ ОРНАТУ

## Жоғарғы жанарғыны алу

Бұрауыштың көмегімен бұранданы 8 суретте көрсетілгендей етіп алып тастаңыз. 8.1 суретте көрсетілгендей етіп, сомын кілтінің көмегімен ұяшықтан бүріккішті алыңыз. Жанарғыны кері орнату үшін алу процедурасын кері ретпен орындаңыз.



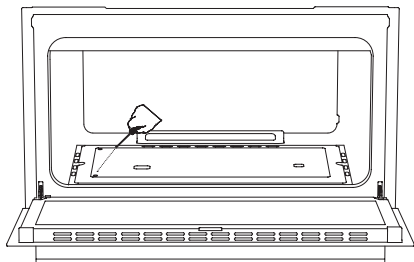
8 -сурет



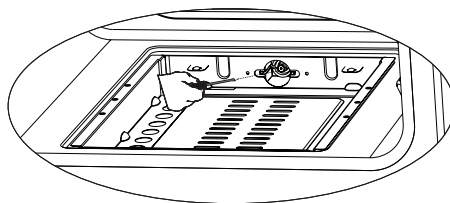
8.1-сурет

## Төменгі жанарғыны алу

Төменгі жанарғының қақпағы екі бұранданың көмегімен бекітілген, 9.1-суретте көрсетілгендей етіп бұрауыштың көмегімен ажыратыңыз, бүріккішті ұяшықтан сомынды кілттің көмегімен алып тастаңыз. Жанарғыны кері орнату үшін процедураны кері орындау қажет.

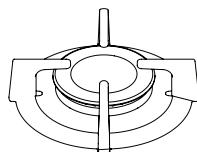
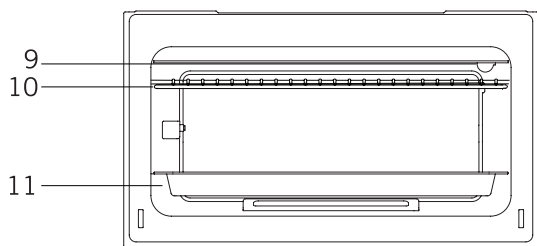
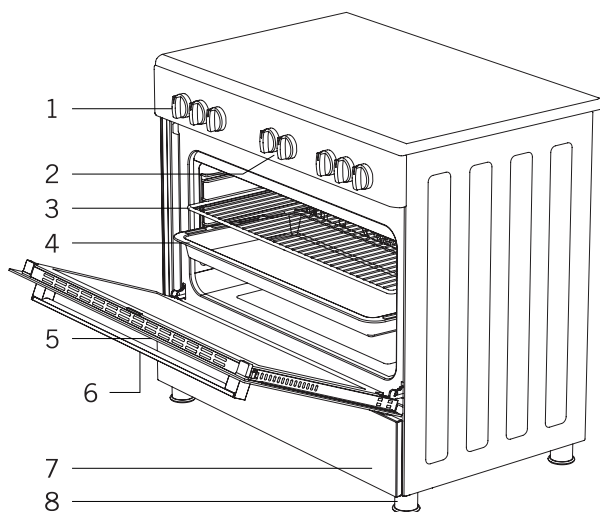


9 -сурет

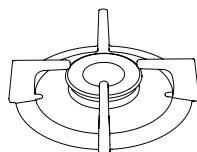


9.1-сурет

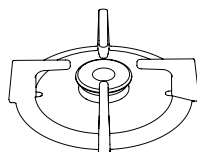
# БҰЙЫМНЫҢ СИПАТТАМАСЫ



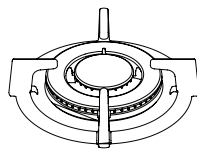
12



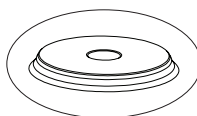
13



14



15



16

1. Тұмшاپешті басқару тұтқалары
2. Конфоркаларды басқару тұтқалары
3. Сымды тор
4. Терең қаңылтыр таба
5. Есік
6. Сабы
7. Төменгі бөліктің есігі
8. Пластиктен жасалған аяғы

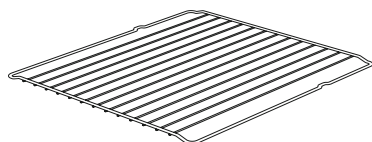
9. Lamp
10. Grill
11. Deep tray
12. Large burner
13. Middle burner
14. Auxiliary burner
15. Wok burner \*
16. Hot plate \*

# КЕРЕК-ЖАРАҚТАР



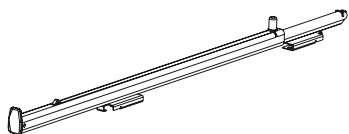
## Терең жайпақ табақ \*

Нан-тоқаш өнімдерін пісіру, үлкен көмештерді, сұйық тағамдарды дайындау үшін қолданылады. Кекстерді пісіру үшін, сондай-ақ ет өнімдерін пісіру немесе қақтамада мұздатылған өнімдерді мұзынан еріту кезінде майға арналған жинақ ретінде қолданылады.



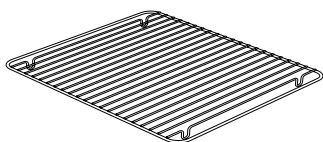
## Жайпақ табақ / Шыны жайпақ табақ \*

Нан-тоқаш өнімдерін (печенье, бисквит, және т. б.) пісіру, өнімдерді мұзынан еріту үшін қолданылады.



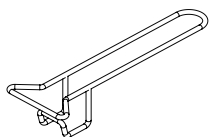
## Телескопиялық бағыттаушылар \*

Телескопиялық бағыттаушылардың арқасында жайпақ табақтар немесе торлар оңай орнатылады және алынады.



## Тор (қақтама)

Қуыру үшін, сондай-ақ өнімдерді пісіруге, қуыруға немесе қажетті деңгейде мұзынан ерітуге орналастыру үшін пайдаланылады.



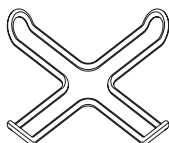
## Қаңылтыр табаның сабы \*

Ыстық қаңылтыр табаны ұстау үшін пайдаланылады.



## Артқы шығару \*

Алынған температура түтіндіктің қабырғамен жанасуын болдырмайды.



## Кофеге арналған шайнекті ұстаушы \*

Кофеге арналған шайнекті сақтау үшін пайдалануға болады.

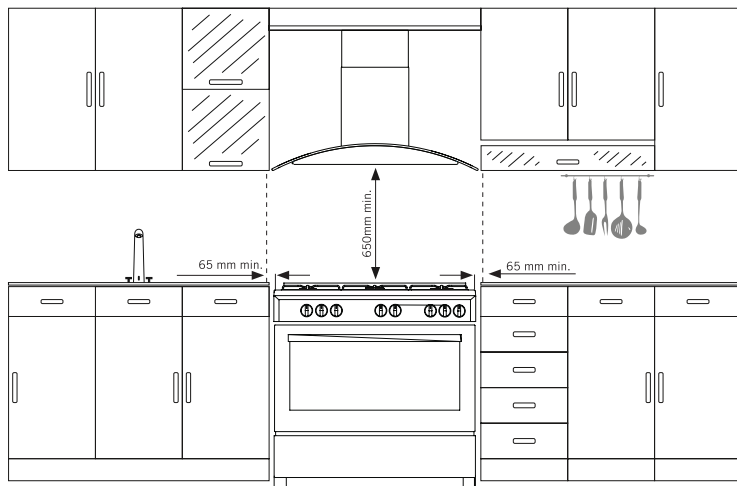
Конфорка Техникалық сипаттама- лары	G20,20 мбар G25,25 мбар			G20,25 мбар		G20,13 мбар	
	Табиғи Газ			Табиғи Газ		Табиғи Газ	
Wok Конфорка	Инжек- тор	1,40	мм	1,28	мм	1,60	мм
	Газдың шығыны	0,333	м <sup>3</sup> /с	0,333	м <sup>3</sup> /с	0,333	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт
Қарқынды Конфорка	Инжек- тор	1,15	мм	1,10	мм	1,45	мм
	Газдың шығыны	0,276	м <sup>3</sup> /с	0,276	м <sup>3</sup> /с	0,276	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Жартылай Қарқынды Конфорка	Инжек- тор	0,97	мм	0,92	мм	1,10	мм
	Газдың шығыны	0,162	м <sup>3</sup> /с	0,162	м <sup>3</sup> /с	0,162	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Қосалқы конфорка	Инжек- тор	0,72	мм	0,70	мм	0,85	мм
	Газдың шығыны	0,96	м <sup>3</sup> /с	0,96	м <sup>3</sup> /с	0,96	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
Қақтама Конфорка	Инжек- тор	1,10	мм	1,03	мм	1,15	мм
	Газдың шығыны	0,238	м <sup>3</sup> /с	0,238	м <sup>3</sup> /с	0,238	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Пеш Конфорка	Инжек- тор	1,30	мм	1,15	мм	1,55	мм
	Газдың шығыны	0,333	м <sup>3</sup> /с	0,333	м <sup>3</sup> /с	0,333	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт

Конфорка Техникалық сипаттама- лары	G30,28-30 мбар G31,37 мбар			G30,50 мбар		G30,37 мбар	
	Сұйылтылған газ			Сұйылтылған газ		Сұйылтылған газ	
Wok Конфорка	Инжек- тор	0,96	мм	0,76	мм	0,96	мм
	Газдың шығыны	254	м <sup>3</sup> /с	254	м <sup>3</sup> /с	254	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	3,50	кВт	3,5	кВт	3,5	кВт
Қарқынды Конфорка	Инжек- тор	0,85	мм	0,75	мм	0,85	мм
	Газдың шығыны	211	м <sup>3</sup> /с	211	м <sup>3</sup> /с	211	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	2,90	кВт	2,90	кВт	2,90	кВт
Жартылай Қарқынды Конфорка	Инжек- тор	0,65	мм	0,60	мм	0,65	мм
	Газдың шығыны	124	м <sup>3</sup> /с	124	м <sup>3</sup> /с	124	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	1,70	кВт	1,70	кВт	1,70	кВт
Қосалқы конфорка	Инжек- тор	0,50	мм	0,43	мм	0,50	мм
	Газдың шығыны	69	м <sup>3</sup> /с	69,1	м <sup>3</sup> /с	69,1	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	0,95	кВт	0,95	кВт	0,95	кВт
Қақтама Конфорка	Инжек- тор	0,78	мм	0,70	мм	0,75	мм
	Газдың шығыны	182	м <sup>3</sup> /с	182	м <sup>3</sup> /с	182	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	2,50	кВт	2,50	кВт	2,50	кВт
Пеш Конфорка	Инжек- тор	0,92	мм	0,82	мм	0,87	мм
	Газдың шығыны	254	м <sup>3</sup> /с	254	м <sup>3</sup> /с	254	м <sup>3</sup> /с
	Қуат- тылығы	3,50	кВт	3,50	кВт	3,50	кВт

ЕСКЕРТУ: Бүріккіште жазылған диаметрдің мәндері үтірсіз көрсетілген. Мысалы, диаметрі 1,70 мм инжекторда 170 ретінде көрсетіледі.

# ПЕШТІ ОРНАТУ

- Аспапты жұмыс күйіне келтіру үшін электр монтажының дұрыстығын тексеріңіз. Егер аспапты қосу пайдалануға жарамсыз болса, қажетті коммуникацияларды жүргізу үшін электрикке және сантехникке хабарласыңыз. Өндіруші рұқсат етілмеген тұлғалар жүзеге асыратын әрекеттерден туындаған зақымданулар үшін жауап бермейді.
- ЕСКЕРТУ: Клиенттің жауапкершілігі-өнімді орналастырудың орнын дайындау, сондай-ақ электр байланысын дайындау болып табылады.
- ЕСКЕРТУ: Өнімді орнату кезінде электр қондырғыларына қатысты жергілікті стандарттардың ережелерін сақтау керек.
- ЕСКЕРТУ: Орнату алдында құрылғыны зақымданудың болуына тексеріңіз. Егер ол зақымдалған болса, құралды пайдаланбаңыз. Зақымдалған өнімдер сіздің қауіпсіздігіңізге қауіп төндіреді.
- Орнату үшін дұрыс орын және маңызды ескертулер
- Аспаптың аяқтары кілем сияқты жұмсақ қабаттарда тұрмауы тиіс. Ас үйдің едені аспаптың салмағы және тұмшаште пайдаланылуы мүмкін кез келген басқа ас үйдің керек-жарақтары үшін жеткілікті түрде мықты болуы керек.
- Аспап екі бүйір қабырғаларында тіреусіз немесе шкафқа орнатусыз қолдану үшін қолайлы. Егер плитаның үстінде сорғыш немесе аспиратор орнатылса, өндірушінің монтаж биіктігі жөніндегі нұсқауларын орындаңыз. (мин. 650 мм)



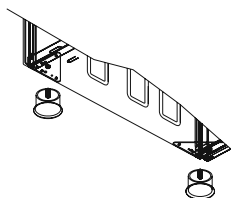
ЕСКЕРТУ: Ас үй жиһазы аспаптың жанында ыстыққа төзімді болуы керек.

ЕСКЕРТУ: Аспапты тоңазытқыштардың немесе мұздатқыштардың жанына орнатпаңыз. Құралмен сәуле шығаратын жылу салқындату құрылғыларымен энергияны тұтынуды арттырады.

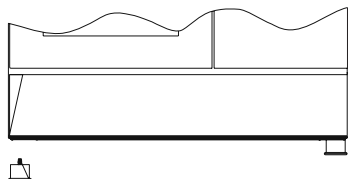
ЕСКЕРТУ: Аспапты тасымалдау немесе жылжыту кезінде есікті және / немесе сабын пайдаланбаңыз.

## Плитаның Негізін Орнату

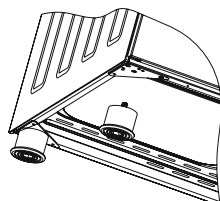
- Аяқтары орнатылатын тақтай плитаның түбіне 10-суретте көрсетілгендей етіп бекітіледі. Тақтайшаларға орнатылған сомындар аяқтарын орнатуға арналған (11 сурет). Оларды сомындарға бұрап, аяқтарын орнатуды аяқтаңыз.
- Плитаны берік орнату мақсатында, олардың орналасуы таңдалған қабатқа сәйкес болатындай етіп қосыңыз.
- 12-суреттегідей аяқтары болған кезде Сіз плитаның биіктігін сағат тіліне қарсы немесе оның жүрісіне қарай айналдыра реттей аласыз.



10-сурет



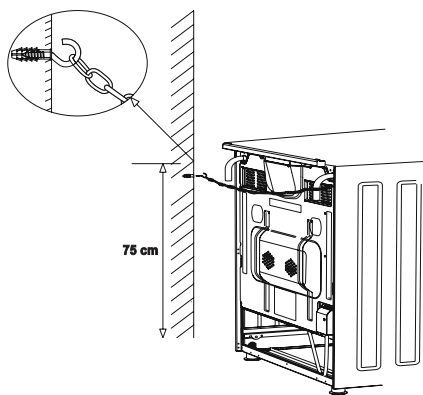
11-сурет



12-сурет

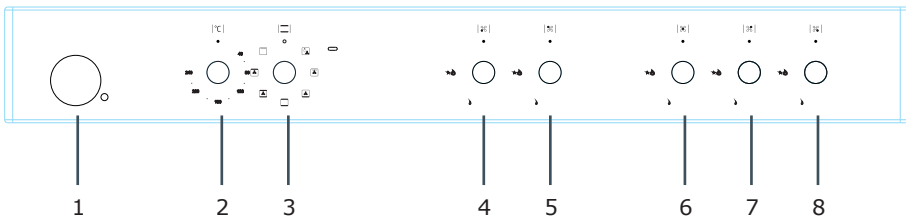
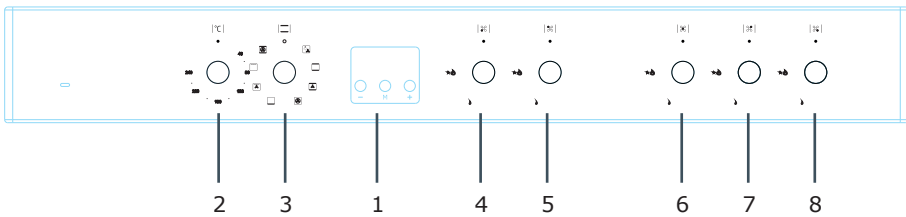
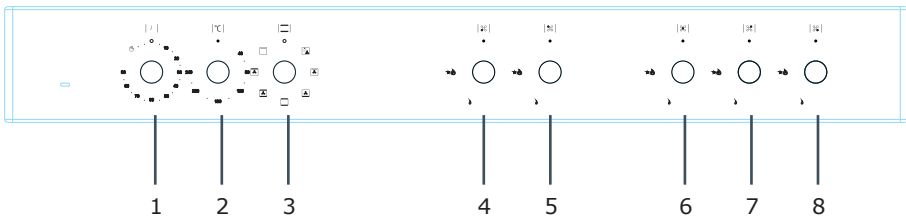
## Шынжырмен бекітудің мысалы

Қауіпсіздікті қамтамасыз ету мақсатында аспапты пайдаланар алдында оны жеткізу жиынтығына кіретін шынжыр мен ілмекті бұранданың көмегімен қабырғаға міндетті түрде бекітіңіз. Ілгектің қабырғаға сенімді бұралғанына көз жеткізіңіз



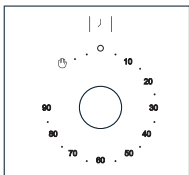


# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

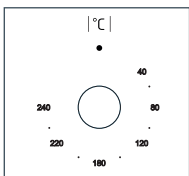


- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Таймер                     | 5. Артқы сол жақ жылытқыш   |
| 2. Термостат                  | 6. Орталық жылытқышы        |
| 3. Функцияны таңдау батырмасы | 7. Артқы оң жақ жылытқышы   |
| 4. Алдыңғы сол жақ жылытқыш   | 8. Алдыңғы оң жақ жылытқышы |

**ЕСКЕРТУ:** Көрсетілген басқару панелі тек мысал ретінде берілген. Құрылғыңызда орнатылған басқару панелін назарға алыңыз.



**Термостат:** Тағамды дайындау температурасын анықтау үшін қолданылады. Тамақты тұшпашешке салып, қалаған температураны 40-тан 240°C-қа дейін баптау үшін ауыстырып-қосқышты бұраңыз. Әр түрлі азық-түлік тағамдарын дайындаудың температурасы үшін тамақты дайындау кестесін қараңыз.



Механикалық таймер\*: Тұмшапеште дайындаудың ұзақтығын анықтау үшін қолданылады. Белгіленген уақыт өткеннен кейін жылытқыштың қуаты өшеді және дыбыстық ескерту беріледі. Механикалық таймерді 0-ден 90 минутқа дейін қалаған уақытқа реттеуге болады. Дайындаудың ұзақтығын көру үшін дайындау кестесін қараңыз.

# ТҰМШАПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ

## Газ Конфоркаларын Пайдалану

- Егер плита газды конфоркалармен жабдықталған болса, тиісті ауыстырып қосқыш оларды жандыру үшін пайдаланылуы тиіс. Кейбір модельдердің автоматты жандыру ауыстырып-қосқыштары бар, тек оларды бұрасаңыз болды. Сонымен қатар, кейбір конфоркалар от алдырудың ауыстырып-қосқышын басу арқылы немесе сіріңке арқылы жануы мүмкін.
- Тұтандырғышқа 15 секундтан астам үздіксіз жұмыс істеуге жол бермеңіз. Егер конфорка жағылмаса, әрекетті қайталамас бұрын бір минут күтіңіз. Егер конфорка қандай да бір себеппен сөндірілсе, газдың кранын өшіріп, әрекетті қайталамас бұрын бір минут күтіңіз.

## Тұмшапештің Жылыту Элементтерін Пайдалану

- Тұмшапешті бірінші рет пайдалану кезінде қыздыру элементтерінің жұмысынан туындаған иіс пайда болады. Одан құтылу үшін, бос пешті 240°C температурада 45-60 минутқа қосыңыз.
- Тұмшапешті басқарудың ауыстырып-қосқышы қажетті мәнге орнатылуы тиіс, әйтпесе, тұмшапеш жұмыс істемей қалады.
- Тағамның түрлері, термостаттың дайындау уақыты және жағдайы тағамдарды дайындау кестесінде келтірілген. Кестеде келтірілген мәндер біздің зертханада жүргізілген сынақтардың нәтижесінде алынды. Сіз тағамдарды дайындау тәсіліңіз бен әдеттеріңізге байланысты дәміне қарай дайындай аласыз.
- Сіз істіктегі тауықты арнайы аксессуарлар арқылы дайындай аласыз.
- Дайындау уақыты: Нәтижелері жергілікті электр желісінің кернеуіне және әр түрлі сападағы ингредиенттерге, саны мен температурасына байланысты өзгеруі мүмкін.
- Тұмшапеште пісіру кезінде оның есігін жиі ашуға болмайды. Әйтпесе, жылу айналымы біркелкі болмайды және нәтижелердің өзгеруі мүмкін.

## Қақтаманы пайдалану

- Сіз қақтаманы жоғарғы сөреге орналастырған кезде қақтамадағы азық-түліктің тормен жанаспауы тиіс.
- Сіз қақтаманы алдын-ала 5 минут бойы қыздыра аласыз. Қажет болса, сіз тамақты аударыстыра аласыз.
- Тағам тұмшاپеш арқылы ауаның максималды ағынын қамтамасыз ету үшін қақтаманың ортасында болуы керек.

Қақтаманы қосу үшін:

Функцияны таңдау батырмасын қақтаманың таңбасына келтіріңіз.

Содан кейін оны қақтаманың температурасына орнатыңыз.

Қақтаманы өшіру:

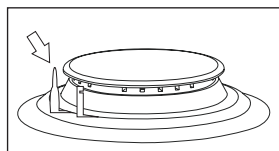
Функцияны таңдау батырмасын «Өшіру» таңбасына келтіріңіз.

ЕСКЕРТУ: Қақтамада (электр қақтамасында) пісіру кезінде есікті жабық ұстаңыз.

ЕСКЕРТУ: Қақтамада (газ қақтамасында) пісіру кезінде есікті ашық ұстаңыз.

# ПІСІРУ ҚАБАТЫН

## Пайдалану Газ Конфоркаларын Пайдалану

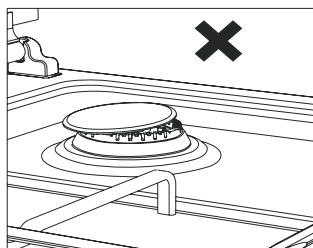


Жалынды өшіруге арналған қорғаныс құрылғысы (FFD) сұйықтықтың жоғарғы конфоркаларына төгілуінің салдарынан қорғаныс механизмі белсендірілген кезде дереу іске қосылады

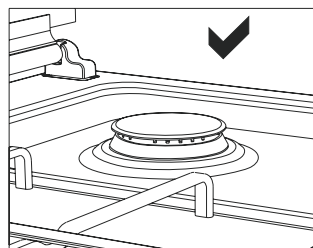
- Газ конфоркаларын бақылайтын клапандар арнайы қауіпсіздік механизміне ие болады. Конфорканы іске қосу үшін әрқашан ауыстырып қосқышты алға басып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, жалынның символына келтіріңіз. Барлық оттықтардың жұмыс істеуі керек және плитаның жұмысы бақылауда болуы тиіс. Ауыстырып қосқышты жандырғанға дейін ұстап тұрыңыз. Жандыру батырмасына басып, ауыстырып-қосқышты сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Тұтандырғышқа 15 секундтан астам үздіксіз жұмыс істеуге жол бермеңіз. Егер конфорка жағылмаса, әрекетті қайталамас бұрын бір минут күтіңіз. Егер конфорка қандай да бір себеппен сөндірілсе, газдың істігін өшіріп, әрекетті қайталамас бұрын бір минут күтіңіз.
- Газдық қауіпсіздік жүйесі бар үлгілерде конфорканың жалыны сөндірілген кезде газдың істіктері автоматты түрде газ беруді тоқтатады. Газды қауіпсіздік жүйесі бар конфорканы пайдалану үшін ауыстырып-қосқышты басу және оны сағат тіліне қарсы бұрау қажет. Жандырғаннан кейін сізге газ қауіпсіздік жүйесін

іске қосу үшін 5-10 секунд күту керек. Егер конфорка қандай да бір себеппен сөндірілсе, газдың істігін өшіріп, әрекетті қайталамас бұрын бір минут күтіңіз.

- Жабық 🔥 Толық ашық 🔧 Жартылай ашық
- Конфорканы пайдаланар алдында конфоркалардың қалпақшаларының дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз. Конфоркалардың қалпақшаларын дұрыс орналастыру төменде көрсетілген.



14-сурет



15-сурет

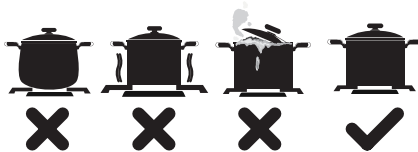
## Жылыту Аймағын Пайдалану

	Деңгейі 1	Деңгейі 2	Деңгейі 3	Деңгейі 4	Деңгейі 5	Деңгейі 6
Ø80 мм	200 Вт	250 Вт	450 Вт	-	-	-
Ø145 мм	250 Вт	750 Вт	1000 Вт	-	-	-
Ø180 мм	500 Вт	750 Вт	1500 Вт	-	-	-
Ø145 мм қарқынды	500 Вт	1000 Вт	1500 Вт	-	-	-
Ø180 мм қарқынды	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт	-	-	-
Ø145 мм	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	750 Вт	1000 Вт
Ø180 мм	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
Ø145 мм қарқынды	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
Ø180 мм қарқынды	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000 Вт
Ø220 мм	220 Вт	350 Вт	560 Вт	910 Вт	1460 Вт	2000 Вт

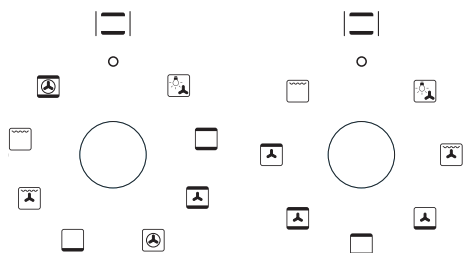
- Электр конфоркаларының 6 стандартты температуралық деңгейі бар. (Жоғарыда сипатталғандай)
- Бастапқыда пайдалану кезінде конфорканы 6 қалпында 5 минутқа қосыңыз. Бұл жағу арқылы ыстық пластинада заттың қатаюуына алып келеді.
- Конфоркамен толық жанасатын түбі тегіс кастрюльді пайдаланыңыз, себебі бұл энергияны тиімді пайдалануға мүмкіндік береді.

## Кастрюльдің Өлшемдері

90*60	
Кіші Жанарғы	12-18 cm
Орташа Жанарғы	18-22 cm
Үлкен Жанарғы	22-26 cm
Wok жанарғы	26-32 cm



## БАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ ТҮРЛЕРІ



Функцияны таңдау батырмасы: Тұмшапеште тағамдарды дайындау кезінде пайдаланылатын жылытқыштарды анықтау үшін қолданылады. Жылытқыш бағдарламаларының түрлері және олардың функциялары төменде сипатталған. Осы жылытқыштардан тұратын жылытқыштардың кейбір түрлері мен бағдарламалардың түрлері кейбір үлгілерде қолжетімді болмауы мүмкін.

	Төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері + Турбо жылытқыш және желдеткіш		Желдеткіш
	Төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері		Турбо жылытқыш және желдеткіш
	Төменгі жылыту элементі және желдеткіш		Төменгі және жоғарғы қыздыру элементтері және желдеткіш
	Таймер		Қақтама
	Жалын		Төменгі жылыту элементі
	Кіші тор және желдеткіш		Тұтандырғыш

ЕСКЕРТУ: Осы жылытқыштардан тұратын жылытқыштардың кейбір түрлері мен бағдарламалардың түрлері кейбір үлгілерде қолжетімді болмауы мүмкін

# ДАЙЫНДАУ КЕСТЕСІ

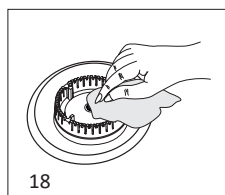
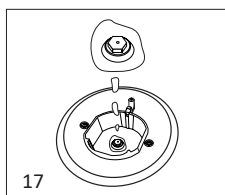
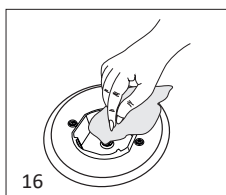
ЕСКЕРТУ: Өнімдерді пешке орналастырар алдында оны алдын ала 7-10 минут бойы қыздыру керек.

Тағамдар	Дайындау Функциясы	Температура (°C)	Сөре	Уақыт (мин)
Торт	Статикалық	180	2	70
Шағын торттар	Статикалық	180	2	40
Пэtti	Статикалық	200	2	70
Торт	Статикалық+	180-200	2	20-25
Печенье	Статикалық	175	2	20
Алма бәліші	Статикалық	180-190	1	150
Бисквит	Статикалық	175	2	45-50
Пицца	Статикалық	190	2	25
Лазанья	Статикалық	180-200	2	50-60
Меренга	Статикалық	100	2	60
Істіктегі тауық *	Қақтама+Fan	220	4	25-35
Қуырылған балық *	Қақтама+Fan	220	4	35-40
Сүйексіз Стейк *	Қақтама	Max.	4	30
Бұршақ ет *	Қақтама	Max.	4	40

\* Пісірілген өнімдердің аударыстырылған жартысы.

# ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Электрмен жабдықтау розеткасынан қуат кабелінің ашасын ажыратыңыз.
- Жұмыс кезінде және одан кейін плитаның жеке бөліктерінің өте ыстық болуы мүмкін. Сіз қыздырылған элементтерге жанасудан аулақ болуыңыз керек.
- Тұмшапештің ішкі бөліктерін, панелін, қақпағын, табақтарын және басқа бөліктерін қажайтын құралдармен, тазалайтын пасталармен немесе пышақпен ешқашан тазаламаңыз. Қажағыштарды, бояғыш материалдарды және еріткіштерді пайдаланбаңыз.
- Ішкі бөліктерін сабын ерітіндісімен жуғаннан кейін оларды жуып, жұмсақ мақта-матадан жасалған шүберекпен құрғатыңыз.
- Шыны қабаттарын шыныны жууға арналған арнайы ерітінділермен тазалаңыз. Плитаңызды агрессивті заттармен жумаңыз.
- Пісіру панелін ашардың алдында бетінен сұйықтықты алып тастаңыз. Сондай-ақ, плитаның жеткілікті түрде салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Ацетон, еріткіш немесе бензин сияқты өртке қауіпті сұйықтықтарды ешқашан жуу үшін пайдаланбаңыз.
- Ешқашан төменгі жәшікте жумаңыз.
- Тұмшапештің есігінің алдыңғы шынысын тазалау үшін есікті алдын ала ашып есік топсаларының тесіктеріне бекіткіш сұққышты орнатыңыз, есікті шешіп алып, бұrandаның бұрауышымен бұрап, есіктің эмальданған қаптамасын алып тастаңыз. Содан кейін шыныны жуып, сүртіңіз. Жуып болғаннан кейін есіктің қаптамасын қайта орнатыңыз



## INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

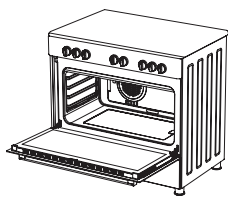


Figure 16

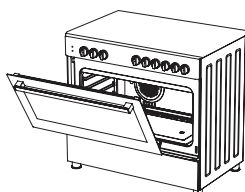
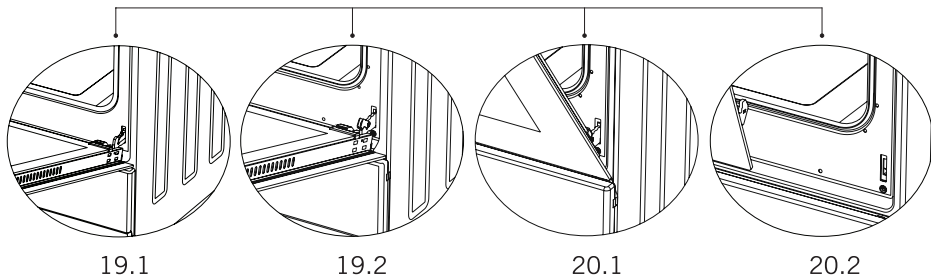


Figure 17



19.1  
Тұшпапештің есігін өзіңізге қарай тарта отырып, ашыңыз. Содан кейін 19.1-суретте көрсетілгендей бұрау арқылы құлыптың ілмегін жоғары қаратып құлыпты ашыңыз.

19.2-суретте көрсетілгендей құлыптың ілмегін ең үлкен бұрышына келтіріңіз. Есікті тұшпапешке бекітетін барлық екі ілмекті дәл осындай қалыпқа келтіріңіз.

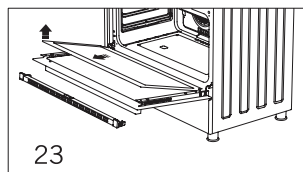
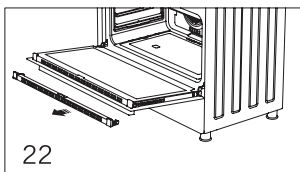
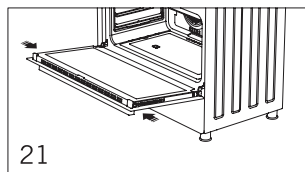
20.1  
Содан кейін 20.1-суретте көрсетілгендей, құлыптың ілмегіне толық салғанға дейін тұшпапештің ашық есігін жабыңыз.

20.2  
Есік жабық жағдайға келтірілгеннен кейін тұшпапештің есігін алу үшін оны 20.2-суретте көрсетілгендей етіп екі қолмен ұстап жоғары тартыңыз

Тұшпапештің есіктерін қайта орнату үшін, есікті алу үшін қолданылған кезектілікті кері ретпен қолданыңыз

## Тұшпапештің Алдыңғы Шыны Есігін Тазалау Және Техникалық Қызмет Көрсету

21-суретте көрсетілгендей етіп, сол және оң жақтағы пластиктен жасалған ілмектерге басу арқылы профильді алып тастаңыз және 22-суретте көрсетілгендей етіп, профильді өзіңізге қарай тартыңыз. Содан кейін 23-суретте көрсетілгендей ішкі шыны элементін жойыңыз. Қажет болса, орташа шыны элементін дәл сондай жолмен алуға болады. Тазалау және техникалық қызмет көрсетуден кейін шыныны және профильді кері тәртіппен орнатыңыз. Профильдің сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз



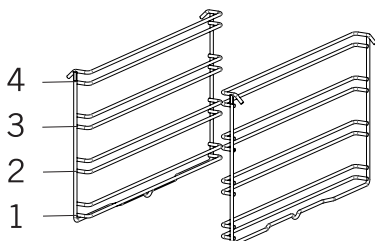
## Каталитикалық Қабырғалар\*

Каталитикалық қабырғалар бағыттаушының астындағы камераның сол және оң жағында орналасқан. Бұл қабырғалар жағымсыз иістерді жояды және тамақ дайындау кезінде өнімділігін барынша арттырады. Сонымен қатар, каталитикалық қабырғалар майдың қалдықтарын сіңіріп, пешті жұмыс істеуі кезінде тазалайды.



Каталитикалық қабырғаларды шешіп алу  
Каталитикалық қабырғаларды алып тастау үшін бағыттағышты алыңыз. Осыдан кейін қабырғалар автоматты түрде шығарылады. Оларды 2-3 жылдан кейін ауыстыру керек

## Сөрелердің қалпы\*



Тұмшापешке сым торды дұрыс орнату-орнатудың маңызды бөлігі болып табылады. Сым торға пештің артқы қабырғасымен жанасуға жол бермеңіз. Сөрелің орналасқаны келесі суретте көрсетілген. Сіз төменгі және жоғарғы сөрелерде терең табаны немесе стандартты табаны орналастыра аласыз.

Сым сөрелерін орнату және шешу  
Сым сөрелерді шешу үшін суретте көрсеткілермен көрсетілген ілмектерге басыңыз, алдымен орнату орнынан жоғарғы жағын емес, төменгі жағын алып тастаңыз. Сым сөрелерін орнату үшін сым сөресін алып тастау процедурасын кері орындаңыз.

## Шамды ауыстыру

ЕСКЕРТУ: Шамды ауыстырар алдында электр тогының зақымдануын болдырмау үшін құралдың қуат тізбегінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз. (Қуат тізбегін ажырату магистральді желіден ажыратуды білдіреді).

Алдымен аспаптың қуатын ажыратып, оның салқындағанына көз жеткізіңіз.

Суретте көрсетілгендей шыны плафонды бұраңыз және алып тастаңыз. Плафонды бұрғанда қиындық болған жағдайда пластиктен жасалған қолғапты пайдаланыңыз.

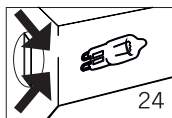
Содан кейін ескі шамды бұрап, сондай сипаттамалары бар жаңа шамды орнатыңыз.

Плафонды орнына орнатыңыз, қуат кабелін розеткаға қосыңыз және шамды ауыстыру рәсімін аяқтаңыз. Енді сіз өз пешіңізді пайдалана аласыз

**G9**



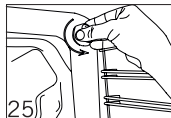
220-240 V, AC  
15-25 W



**E14**



220-240 V, AC  
15 W



## Грильдің шағылыстырғыш табағын пайдалану\*

Қорғаныс панелі қақтама режимінде болған кезде басқару панелі мен батырмаларды қорғауға арналған. (26-сурет)

Осы қорғаныс панелін басқару панелінің және қақтама режимінде жұмыс істеп тұрған кезде батырмалардың қызып кетуден зақымдануын болдырмау үшін пайдаланыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Қол жетімді бөліктері қақтаманы пайдалану кезінде ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балаларды тұмшاپешке жақындатпаңыз.

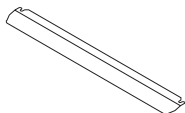
Тұмшاپештің алдыңғы әйнек қақпағын ашу арқылы басқару панелінің астына қорғаныш тақтасын салыңыз (27 сурет).

Содан кейін қақпақты мұқият жауып, тұмшاپеш пен алдыңғы қақпақтың арасындағы қорғаныс панелін бекітіңіз (28 сурет).

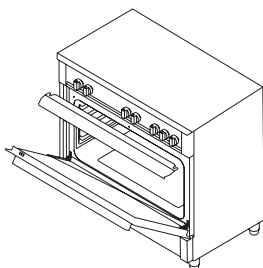
Гриль режимінде дайындау кезінде қақпақты белгіленген қашықтықта ашық ұстап тұру маңызды.

Қорғаныс панелі тамаша дайындауды қамтамасыз етеді, сондай-ақ басқару панелі мен батырмаларды қорғайды.

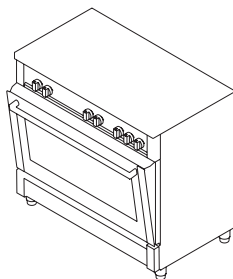
**ЕСКЕРТУ:** Егер ас плитасында термостатпен «жабық гриль функциясы» болса, сіз жұмыс кезінде тұмшاپештің есігін жабық қалдыра аласыз, бұл жағдайда шағылыстырғыш парақ қажет болмайды



26



27



28

# ЖАРАМСЫЗДЫҚТАРДЫ ТАБУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Сіз техникалық қызметке жүгінер алдында келесі тармақтарды тексеріп, аспапта тап болуы мүмкін мәселелерді шеше аласыз.

## Бақылау нүктелері

Егер тұмшاپешпен проблема туындаса, алдымен төмендегі кестені тексеріп, ұсыныстарды орындау арқылы ақауларды жоюға тырысыңыз.

Жарамсыздық	Болжамды себептері	Жою жөніндегі кеңестер
Тұмшاپеш жұмыс істемейді.	Қуат көзі жоқ.	Қуаттың болуын тексеріңіз.
	Газбен жабдықтау жоқ.	Басты газ кранының ашылғанын тексеріңіз.
		Газ құбырының бүгілгенін немесе бұралғанын тексеріңіз.
		Газ құбыршегінің тұмшاپешке қосылғанына көз жеткізіңіз.
	Қолайлы газ клапанының пайдаланылғанын тексеріңіз.	
Тұмшاپеш дайындау кезінде тоқтайды.	Штепсельді аша қабырға розеткасынан шығады.	Штепсельді ашаны электрлік розеткаға енгізіңіз.
Дайындау кезінде өшіріледі.	Тым ұзақ үздіксіз жұмыс.	Тұмшاپешті ұзақ дайындау циклдерінен кейін суытыңыз.
	Розеткаға бірнеше штепсельді ашалар қосылған.	Әрбір электр розеткасына тек бір штепсель ашасын қосыңыз.
Тұмшاپештің есігі дұрыс ашылмайды.	Тамақ қалдықтары есік пен ішкі кеңістіктің арасында тұрып қалды.	Тұмшاپешті мұқият тазалап, есікті қайтадан ашуға тырысыңыз.

Тұтандырғыш жұмыс істемейді.	Ұштықтары немесе тұтандырғыштың корпусы соғылған.	Газ конфоркаларының тұтандырғышының ұштықтарын немесе корпусын тазалау.
	Газ конфоркасының құбырлары бітелген.	Газды конфорканың құбырларын тазалау.
Тұмшапешке тигенде электр тогымен зақымдану.	Жерге тұйықталуы тиісті түрде орындалмаған.	Қуат көзінің дұрыс жерге қосылғанына көз жеткізіңіз.
	Электр розеткасы жерге тұйықталусыз қолданылады.	
Су ағады.	Су немесе бу дайындалған тамаққа байланысты белгілі бір жағдайларда пайда болуы мүмкін. Бұл құралдың ақаулығының белгісі емес.	Тұмшапешті суып, жұмсақ матамен кептіріңіз.
Бу тұмшапештің есігінде сызат жерден шығады.		
Су тұмшапеште қалды.		
Тұмшапеш қызбайды.	Тұмшапештің есігі ашық.	Есігін жабыңыз және қайта қосыңыз.
	Тұмшапештің реттегіштері дұрыс реттелмеген.	Тұмшапешті пайдалануға қатысты бөлімді оқып, бастапқы режимді жойыңыз.
	Сақтандырғыш іске қосылды немесе автоматты түрдегі ажыратқыш өшірілді.	Балқитын сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе ажыратқышты өшіріңіз. Егер бұл жиі қайталанса, электрикке хабарласыңыз.
Жұмыс жасау кезінде түтін шығады.	Бұл бірінші рет пайдалану кезінде болады.	Түтін жылытқыштардан шығады. Бұл жарамсыздық болып табылмайды. 2-3 циклдан кейін түтін жойылады.
	Өнімдер жылытқышта.	Тұмшапешті суытып, тамақ қалдықтарын қыздырғыштан алып тастаңыз.
Тұмшапешті пайдалану кезінде күйіктің немесе пластиктің иісі пайда болады.	Пеште пластиктен жасалған немесе басқа да ыстыққа төзімді емес керек-жарақтар қолданылады.	Жоғары температурада сәйкес келетін шыныдан жасалған ас үй құралдарын пайдаланыңыз.

Тұмшапеш нашар жұмыс істейді.	Тұмшапештің есігі пісіру кезінде жиі ашылады.	Егер сіз пісіретін тағамның аударылуын талап етпесе, тұмшапештің есігін жиі ашпаңыз. Егер сіз есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендейді және дайындау нәтижесіне әсер етеді.
Ішкі шам көмескі немесе жұмыс істемейді.	Бөгде зат дайындау кезінде шамды жауып тұр.	Тұмшапештің ішкі бетін тазалап, қайта тексеріңіз.
	Шамның күйіп кетуі мүмкін.	Бірдей сипаттамалары бар шаммен ауыстырыңыз.

## ҰСТАУДЫҢ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Аспапты тасымалдау немесе жылжыту кезінде есікті және / немесе сабын пайдаланбаңыз.
- Түпнұсқалық қаптамада тасымалдаңыз.
- Тиеу / түсіру және жұмыс істеу кезінде аса сақ болыңыз.
- Тасымалдаудың алдында қаптаманың сенімді жабылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Қаптаманы зақымдауы мүмкін сыртқы факторлардан (ылғалдылық, су және т.б. сияқты) қорғаңыз.
- Тасымалдау кезінде соққылардан, іркілістерден, тамшылардан және т.б. құралды зақымдамау, сондай-ақ жұмыс кезінде оны сындырмау және деформацияламау үшін абай болыңыз.

## ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Келесі бөлшектер осы аспапты экологиялық және экономикалық тиімді түрде пайдалануға көмектеседі.

- Жылу өткізгіштігі жақсы болып табылатын күңгірт және эмаль ыдыстарын пайдаланыңыз.
- Сіз тамақ дайындағанда, егер рецепт немесе пайдаланушының нұсқаулығы алдын ала қыздыру қажет екенін көрсетсе, тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.
- Пісіру кезінде тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- Тұмшапеште бір уақытта бірнеше тағамды дайындауға тырыспаңыз. Сіз сым торға екі ыдысты қойып, бір уақытта бірнеше тағам дайындай аласыз.
- Бірнеше тағамды бір-бірінен кейін дайындаңыз. Пеш жылуды жоғалтпайды.
- Тұмшапешті дайындау уақыты аяқталғанға дейін бірнеше минут бұрын өшіріңіз. Бұл жағдайда тұмшапештің есігін ашпаңыз.
- Дайындау алдында тоңазытылған тамақ өнімдерін мұзынан ерітіңіз.

# КЕПІЛДІК, САТҚАННАН КЕЙІНГІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

## Кепілдік

Кепілдік қызмет көрсету ережесі кепілдік талонында баяндалған. Өндіруші кір жуғыш машинасын тиісті түрде қолданбау нәтижесінде келтірілген қандай да бір залал үшін жауапкершілік тартпайды.

## Сервис

- Жабдықты өндіруші барлық жөндеу және реттеу жұмыстарын өндірушінің зауыттық сервистік қызметінің немесе авторластырылған сервистік қызметінің орындауына кеңес береді. Қауіпсіздік ережелерін негізге ала отырып, құрылғыны өз бетінше жөндеуге болмайды.
- Құрылғыны қажетті біліктілігі жоқ тұлғалардың жөндеуі пайдаланушы үшін маңызды қауіп төндіруі мүмкін.
- Өндіруші, импорттаушы немесе уәкілетті өкілдің құрылғыға беретін ең аз кепілдік мерзімі кепілдік талонында көрсетілген.
- Құрылғы өз бетінше бейімдеу, өзгерістер енгізу, пломбаларды немесе басқа да жабдықтарды немесе оның бөліктерін қорғау шараларын бұзу, сондай-ақ пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес келмейтін жабдыққа өз бетінше араласу нәтижесінде өз кепілдігін жоғалтады.

Ақауланған жағдайда жөндеуге және көмекке өтінім білдіру

Егер құрылғыны жөндеу қажет болса, сервистік орталыққа жүгініңіз. Сервистік орталықтың мекенжайы және байланыс телефоны кепілдік талонда көрсетілген. Қолданудың алдында құрылғының сериялық нөмірін дайындау қажет, ол зауыттық тақтайшада көрсетілген. Ыңғайлы болу үшін оны төменде жазыңыз:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмендегі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/ЕС,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/ЕС,
- қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/ЕС,
- „төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін” талап TP TC 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап TP TC 020/2011

Аспап **EAC** сәйкестікті белгісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

## Технические Характеристики Духового Шкафа

Технические характеристики	FCMW971291
	FCMM971291
	FCMX982291
	FCMY971292
	FCMA971292
Внешняя ширина	900 мм
Внешняя толщина	610 мм
Внешняя высота	925 мм
Мощность лампы	15-25 Вт
Нижний нагревательный элемент	2000 Вт
Верхний нагревательный элемент	1500 Вт
Нагревательный элемент гриля	** 2500 Вт / 3250 Вт
Турбо-нагревательный элемент	2200 Вт x 1 / 1250 Вт x 2
Напряжение питания	220-240 В AC / 380-415 В AC 50/60 Гц.
Горячая пластина 145 мм *	1000 Вт
Горячая пластина 180 мм *	1500 Вт
Горячая пластина быстрая 145 мм *	1500 Вт
Горячая пластина быстрая 180 мм *	2000 Вт

\*\* только для смесительного продукта.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для внесения изменений в авторизованный сервис данная таблица должна быть учтена. Производитель не несет ответственности за любые проблемы, возникающие из-за каких-либо неправильных изменений.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для повышения качества продукции.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Значения, предоставляемые прибором или сопроводительными документами, являются лабораторными показаниями в соответствии со стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от условий использования и окружающей среды.

## Technical Features Of Your Oven

### Specifications

**FCMW971291**  
**FCMM971291**  
**FCMX982291**  
**FCMY971292**  
**FCMA971292**

Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	2000 W
Top heating element	1500 W
Grill heating element	** 2500 W / 3250 W
Turbo heating element	2200 W x 1 / 1250 W x 2
Supply voltage	220-240 V AC /380-415 V AC 50/60 Hz
Hot plate 145 mm *	1000 W
Hot plate 180 mm *	1500 W
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W

\*\* Only for mix product.

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.



## Тұмшашапештің Техникалық Сипаттамалары

Техникалық сипаттамалары	FCMW971291
	FCMM971291
	FCMX982291
	FCMY971292
	FCMA971292
Сыртқы ені	900 мм
Сыртқы қалыңдығы	610 мм
Сыртқы биіктігі	925 мм
Шамның қуаттылығы	15-25 Вт
Төменгі жылыту элементі	2000 Вт
Жоғарғы жылыту элементі	1500 Вт
Қақтаманың жылыту элементі	** 2500 Вт / 3250 Вт
Турбо-жылыту элементі	2200 Вт x 1 / 1250 Вт x 2
Қуаттың кернеуі	220-240 В AC / 380-415 В AC 50/60 Гц.
Ыстық пластина 145 мм *	1000 Вт
Ыстық пластина 180 мм *	1500 Вт
Ыстық пластина жылдам 145 мм *	1500 Вт
Ыстық пластина жылдам 180 мм *	2000 Вт

\*\* тек араластырғыш өнім үшін.

ЕСКЕРТУ: Авторизацияланған сервиске өзгерістер енгізу үшін бұл кестенің ескерілуі тиіс. Өндіруші қандай да бір дұрыс емес өзгерістерге байланысты туындайтын кез келген проблемалар үшін жауап бермейді.

ЕСКЕРТУ: Техникалық сипаттамалар өнімнің сапасын арттыру үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

ЕСКЕРТУ: Аспаппен немесе ілеспе құжаттармен бірге берілетін мөндер стандарттарға сәйкес зертханалық көрсеткіштер болып табылады. Бұл мөндер пайдаланудың жағдайына және қоршаған ортаға байланысты әр түрлі болуы мүмкін.





**Компания изготовитель**

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52  
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

**Сделано в Турции**



**Претензии по качеству  
направлять в / Импортёр на территорию РФ**  
ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307  
Тел. 8 (800) 700-36-61