

FCM16*

(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	2
(RO) MANUAL DE UTILIZARE.....	37

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

Внимание!

Плитой пользоваться только после ознакомления с данной инструкцией.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Изготовитель оставляет за собой право внесения изменений, не влияющих на работу устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

Техника безопасности.....	4
Описание устройства.....	8
Монтаж.....	10
Эксплуатация.....	15
Обслуживание и уход.....	23
Использование духовки – практические рекомендации.....	28
Технические данные.....	35

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе устройство нагревается. Рекомендуется соблюдать осторожность чтобы и не касаться горячих внутренних частей духовки.
- Следите за детьми во время пользования плитой, поскольку им не знакомы основы ее работы. В частности, причиной ожога ребенка могут стать конфорки, камера духовки, решетка, рама дверцы, находящиеся на плите емкости с горячими жидкостями.
- Нужно следить за тем, чтобы электрические провода механического кухонного оборудования (миксера, например), не касались горячих частей плиты.
- Не следует помещать в шкаф легковоспламеняющиеся материалы, которые могут загореться во время работы духовки.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масло и жиры могут загореться от перегрева.
- При закипании конфорку может залить – следите за этим.
- После повреждения плиты ее использование возможно только после устранения неполадки специалистом.
- Не открывать кран газопровода или клапана на баллоне, не убедившись, что все краны плиты закрыты.
- Не допускать залива конфорок или их загрязнения. Загрязненные горелки необходимо очистить и просушить сразу же после того, как плита остынет.
- Не ставить посуду непосредственно на конфорки.
- На решетку над отдельной конфоркой можно ставить посуду, содержимое которой весит не более 10 кг, общий вес, который выдержит решетка – 40 кг.
- Не стучать по ручкам и конфоркам.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запрещается переделывать и ремонтировать плиту лицам без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты, не имея в руке горячей спички или устройства для зажигания газа.
- Запрещается задувать пламя конфорки.
- Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
- Стеклопанель крышки может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается самовольная перенастройка плиты на другой вид газа, перемещение плиты на другое место и внесение изменений в систему питания. Такие операции может производить только уполномоченный специалист.
- Не пользуйтесь твердыми чистящими веществами или острыми металлическими предметами для очистки стекла дверцы, они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к появлению трещин.
- Не подпускайте к плите маленьких детей и лиц, не ознакомленных с инструкцией по эксплуатации.
- В СЛУЧАЕ ПОДОЗРЕНИЯ НА УТЕЧКУ ГАЗА:
Зажигать спички, курить, включать и выключать электроприборы (звонки, выключатели) и пользоваться иными электроприборами и механическими устройствами, которые могут вызвать возникновение электрической или ударной искры. В этом случае следует немедленно закрыть клапан на газовом баллоне или кран, перекрывающий газовую систему, проветрить помещение, а затем вызвать специалиста, уполномоченного устранить причину утечки.
- При любой проблеме, вызванной техническим изъяном, следует немедленно отключить электропитание плиты (пользуясь указаниями, изложенными выше) и потребовать устранения недостатка.
- Нельзя подключать к газовой системе антенные провода, например, радиоприемников.
- В случае утечки газа, необходимо перекрыть доступ газа при помощи крана.
- Если загорится газ, выходящий из негерметичного клапана газового баллона, следует: набросить на баллон влажную тряпку для его охлаждения, закрыть клапан баллона. После охлаждения вынести баллон на открытое пространство. Запрещается повторное использование поврежденных баллонов.
- В случае длительного перерыва в использовании плиты необходимо закрыть главный кран газовой системы. Если плита подсоединена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.
- Для чистки плиты нельзя использовать устройства паровой чистки.



Тот, кто пользуется энергией ответственно, экономит не только домашний бюджет, но принимает посильное участие в охране окружающей среды. Мы можем помочь путем эконо-

номии 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.

- **Избегать 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.

Внимание! В случае использования таймера установить более короткое время приготовления блюда.

РАСПАКОВКА



Для транспортировки устройство было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не нанося-

щим ущерба окружающей среде.

Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

Внимание! К упаковочным материалам (полиэтиленовые пакеты, куски пенопласта и т.п.) в процессе распаковки нельзя подпускать детей

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



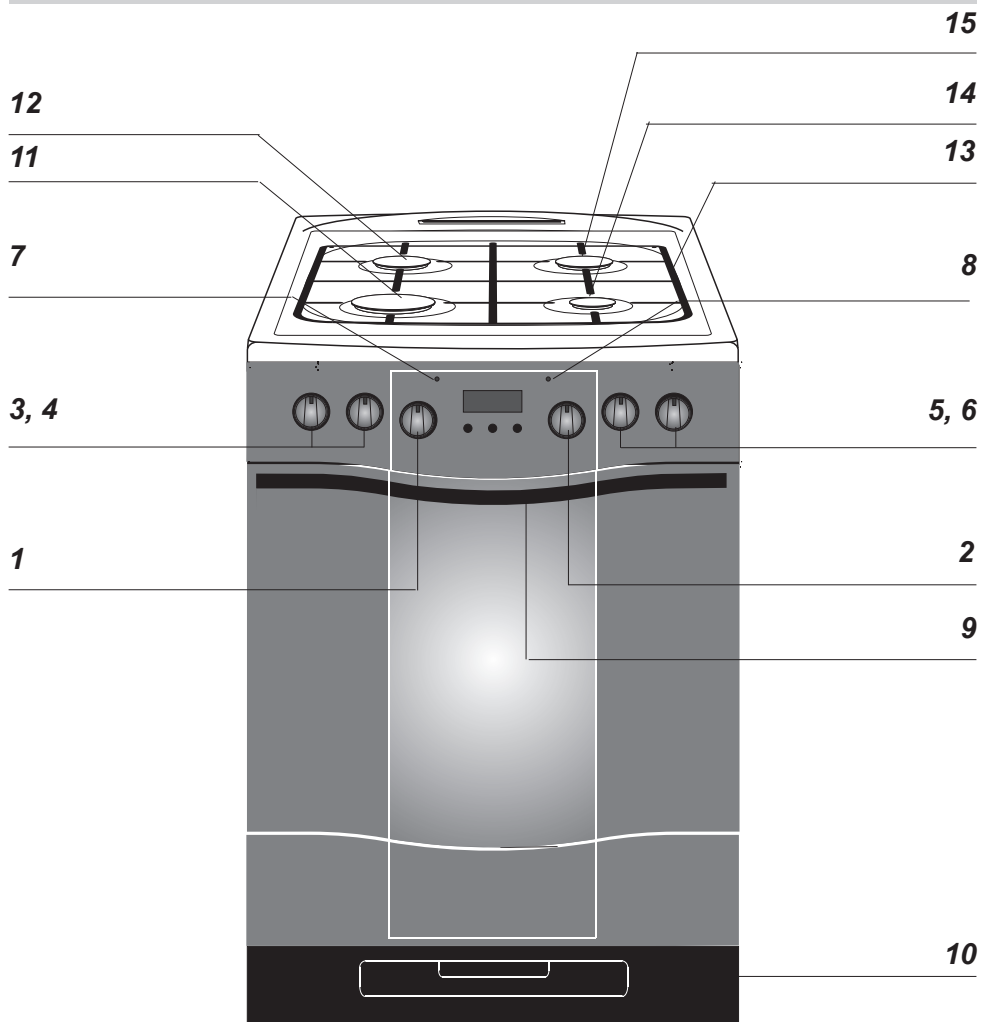
По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

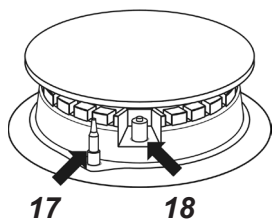
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
- 7 Контрольная лампа терморегулятора красная
- 8 Контрольная лампа работы плиты желтая
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик (для определенных моделей)

- 11 Большая конфорка
- 12 Средняя конфорка
- 13 Решетка
- 14 Малая конфорка
- 15 Средняя конфорка

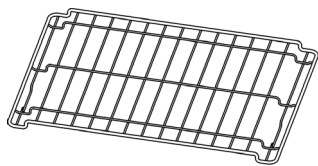
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



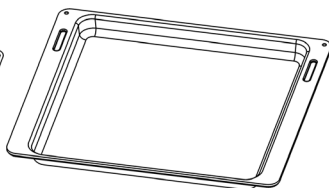
17 Датчик пламени*

18 Свеча электроподжига*

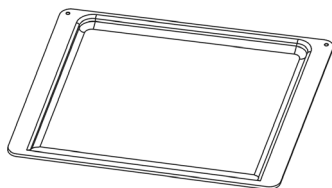
Оснащение плиты - перечень:



Решетка для гриля
(решетка для сушки)



Поддон для жарки



Поддон для выпечки*



Вертел –и вилки*

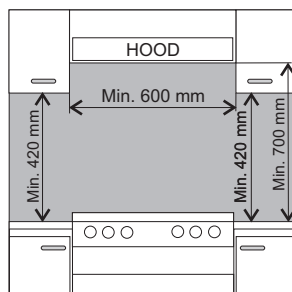
*для определенных моделей

Следующие указания предназначены для квалифицированного специалиста по монтажу, устанавливающего плиту. Указания предназначены для обеспечения наиболее профессионального выполнения действий, связанных с установкой устройства.

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым, иметь исправную вентиляцию согласно действующими техническими нормами. Правовая база, в соответствии с которой оценивается пригодность помещения для установки газовой плиты.
- Помещение должно иметь систему вентиляции, удаляющую из помещения продукты горения, возникающие при использовании плиты. Система должна состоять из вентиляционной решетки или вытяжки.
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с указаниями сопроводительной эксплуатационной инструкции к ним. Расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Помещение должно обеспечивать доступ воздуха в объеме, необходимом для полного сгорания газа. Объем поступающего воздуха должен быть не менее 2м³/час на 1 кВт мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум 100см², либо из соседних помещений, оборудованных вентиляционными каналами, выходящими наружу.

- Если устройство эксплуатируется интенсивно в течение длительного времени, может возникнуть необходимость открыть окна для улучшения вентиляции.
- Газовая плита, относительно нагрева окружающих поверхностей, является устройством категории X и в качестве такого может встраиваться только до высоты рабочей поверхности, то есть около 850 мм от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется..



- Прилегающие плоскости мебели должны иметь облицовку, а клей для их присоединения выдерживать температуру 100°C. Несоблюдение данного условия может привести к деформированию поверхности или отклеиванию облицовки. Если нет уверенности в термостойкости мебели, плиту нужно встроить, сохраняя зазор примерно в 2 см. Стена, находящаяся за плитой, должна быть устойчивой к высоким температурам. При пользовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на 50°C выше окружающей температуры.
- Плиту следует устанавливать на твердом и ровном полу (не использовать подставки)
- Перед эксплуатацией плиту нужно выровнять (это имеет значение прежде всего для равномерного распределения жира на сковороде). Для этого служат регулируемые ножки, доступ к которым открывается после снятия ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм

Подсоединение плиты к газопроводу.

Внимание!

Плита должна быть подсоединена к системе с тем типом газа, для которого предназначена. Плита должна подключаться только специалистом, имеющим соответствующие квалификации и полномочия, и только он имеет право переключения плиты на другой тип газа.

Указания для специалиста по монтажу Специалист по монтажу обязан:

- Иметь разрешение на работу с газовым оборудованием,
- Ознакомиться со сведениями, находящимися на сопроводительной документации, сравнить эти сведения с условиями установки.
- проверить:
 - эффективность вентиляции, то есть воздухообмена в помещении,
 - герметичность соединений газовой арматуры, работу всех функциональных частей плиты,
 - систему электроснабжения плиты.

Внимание!

Подключение плиты к баллону со сжиженным газом или к существующей системе может производить только мастер, имеющий квалификацию и допуск, при соблюдении и выполнении всех правил безопасности.

Плита оснащена трубочными врезками с резьбой диаметром 1/2". Рекомендуется герметизация соединений тефлоновой лентой. Применение чрезмерного момента или пакли может привести к повреждению соединения и его разгерметизации.

При подключении плиты к системе с жидким газом нужно на соединение R1/2" навернуть металлический переходник длиной минимум 0,5 м с переходником на трубку 8x1мм. Для привинчивания переходника необходимо отвинтить пружину с петли крышки. Провод подвода газа не должен касаться металлических элементов задней панели плиты.

Внимание!

По окончании монтажа нужно проверить герметичность всех соединений, используя для этого, например, мыльную воду. Запрещается проверять герметичность при помощи огня.

Подключение плиты к электрической сети

- При производстве плита рассчитана на питание переменным однофазным током (230В~50 Гц) и оснащена кабелем подключения 3 x 1,5 мм² длиной около 1,5 м с закрытой вилкой.
- Гнездо подключения электросети должно быть закрытым и не должно располагаться над плитой. После установки плиты необходимо, чтобы розетка была доступной для пользователя.
- Перед подключением плиты к розетке нужно проверить:
 - выдержат ли предохранители и электропроводка нагрузку плиты,
 - оборудована ли электросистема действующей системой заземления, соответствующей требованиям действующих норм и распоряжений,
 - доступна ли розетка.

Переключение плиты на другой тип газа.

Эта работа может быть выполнена только мастером с необходимым допуском. Если газ, которым должна снабжаться плита, отличается от газа, предусмотренного при заводской установке - G20 20 mbar, нужно заменить инжекторы конфорок и отрегулировать пламя.

МОНТАЖ

Для переключения плиты на другой типа газа, нужно произвести:

- замену инжекторов (см. таблицу),
- регулировку «экономного» горения.

Внимание!

Плиты, поставляемые производителем, отрегулированы для использования магистрального газа.

Горелка типа B.S.I. (согласно обозначению  на частях горелки)

Тип газа	Инжектор / диаметр			
	Малая конфорка	Средняя конфорка	Большая конфорка	конфорка духовки „а”
G20 / 18-20 mbar	0,75	1,09	1,24	1,30 3
G30 / 28-30 mbar	0,52	0,67	0,84	0,84 10

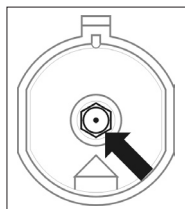
Пламя горелки	Переключение с жидкого на натуральный газ	Переключение с натурального газа на жидкий
Полное	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице.	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице
Экономичное	2. Регулировочный винт слегка ослабить и отрегулировать силу пламени.	2. Регулировочный винт вкрутить до упора и проверить силу пламени.

Для выполнения регулировки нужно снять ручки кранов.

МОНТАЖ

Установленные внешние конфорки не нуждаются в регулировке подачи воздуха.

Нормальное пламя имеет внутри специфические конусы зелено-голубого цвета. Короткое шумное пламя, или длинное, желтое и коптящее пламя, без явно заметных полос свидетельствует о некачественном газе в домашнем газопроводе, повреждении или загрязнении горелки. Для проверки пламени нужно прогреть конфорку в течение 10 минут полным огнем, затем перевести ручку крана на экономное горение. Пламя не должно погаснуть или перескочить на инжектор

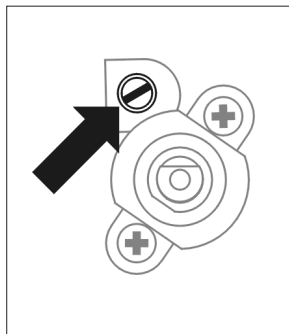


Замена инжектора – инжектор вывинтить при помощи торцевого ключа с насадкой 7 и заменить на новый, соответствующую типу газа (см. таблицу).

Внимание!

Переключение плиты на другой тип газа, или иного, чем имеется в доме, типа газа, находится в компетенции отношений мастер – пользователь.

Регулировку кранов нужно производить при зажженной конфорке в положении экономное пламя с использованием регулировочного винта величиной 2,5 мм (см. рис.).



Кран BSI

Внимание!

После регулировки нужно разместить этикетку с указанием типа газа, на который настроена плита.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки,
- освободить ящик, очистить камеру духовки от заводских средств консервации,
- вынуть содержимое духовки и промыть в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- включить вентиляцию в помещении или открыть окно,
- прогреть духовку (250°C, в течение 30 минут), удалить загрязнения и тщательно помыть,

Камеру духовки нужно мыть исключительно теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Внимание!

Электронный программатор Ts оснащен сенсорами, обслуживаемыми прикосновением пальцем к обозначенной поверхности. Каждое изменение установки сенсора подтверждается звуковым сигналом. Поверхность сенсоров следует содержать в чистоте.

Внимание!

Вплитах, оборудованных электронным таймером, после подключения к сети дисплей будет показывать „0.00”. Нужно установить текущее время таймера (см. инструкцию эксплуатации таймера).

Если текущее время не установлено, духовка работать не будет.

- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Обслуживание конфорок варочной поверхности

Подбор посуды

Нужно обращать внимание на то, чтобы диаметр дна посуды всегда был больше короны пламени конфорки, а сама посуда была накрыта крышкой. Рекомендуется, чтобы диаметр кастрюли был в 2,5 – 3 раза больше диаметра конфорки, то есть для конфорки:

- малой – посуда диаметром от 90 мм до 150 мм,
- средней – посуда диаметром от 160 до 220 мм,
- большой – посуда с диаметром от 200 до 240 мм, а высота посуды не должна превышать диаметра.

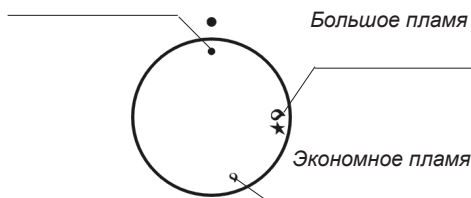


Неправильно

Правильно

Ручка управления работой конфорок

Выключено



Зажигание конфорок без электроподжига

- зажечь спичку,
- нажать ручку до ощутимого сопротивления и повернуть влево до положения «большое пламя» 🔥,
- поджечь газ спичкой
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя» 🔥)
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо (положение «выключено» ●).

Зажигание конфорок с электроподжигом*



- нажать кнопку электроподжига, обозначенную V ⚡,
- нажать ручку до упора и повернуть влево в положение «большое пламя» 🔥,
- придержать до момента загорания газа,
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя» 🔥)
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо до положения «выключено» ●.

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой*

- нажать ручку до упора, повернуть влево до положения «большое пламя» 🔥★»
- поддержать до загорания газа,
- после загорания ослабить давление на ручку и установить нужную величину пламени

*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

В моделях плиты, оснащенных защитой внешних конфорок от утечки газа, при зажигании нужно в течение от 2 до 10 сек. удерживать ручку в положении «большое пламя» для срабатывания защиты.

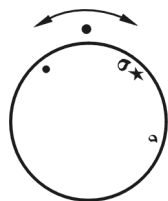
Выбор пламени конфорки

Правильно отрегулированные конфорки имеют пламя светло-голубого цвета и отчетливым внутренним конусом. Выбор величины пламени зависит от установки положения ручки конфорки:

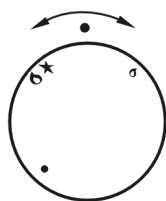
- 🔥 большое пламя
- 🔥 маленькое пламя («экономное»)
- конфорка погашена (перекрыт газ)

В зависимости от потребности можно плавно менять величину пламени.

Срабатывание газ-контроля:



неправильно



правильно

Работа защиты газ-контроль*

Отдельные модели оборудованы автоматической системой отключения подачи газа в конфорку в случае, когда она погасла.

Эта система защищает от выделения газа, когда пламя конфорки гаснет, например, в результате заливания.

Повторное зажигание конфорки производится пользователем.

Внимание!

Запрещается регулировать величину пламени между позициями «конфорка погашена» ● и «большое пламя» 🔥

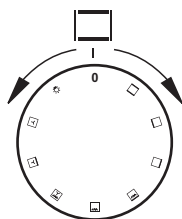
*для определенных моделей

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

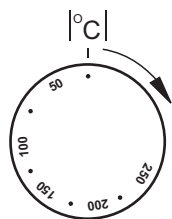
Функции духовки и ее обслуживание.

Духовка с принудительной конвекцией (с конвекцией и кольцевым нагревателем)

Духовка может нагреваться при помощи верхнего и нижнего нагревателей печки и кольцевого нагревателя. Работа духовки управляется при помощи ручки выбора режима работы духовки – установка заключается в повороте ручки в нужное положение,



а также ручки регулирования температуры - установка заключается в повороте ручки на выбранное значение температуры



Выключение производится установкой обеих ручек в положение „●“ / „0“.

Внимание!

Включение нагрева (нагревателя и т.п.) при включении любой функции духовки произойдет только после установки температуры.

Возможные положения ручки выбора режима работы духовки



Автономное освещение духовки

Установкой ручки в это положение мы включаем освещение камеры духовки.



Включена конвекция

Установка ручки в данное положение позволяет нагревать духовку принудительно при помощи кольцевого нагревателя и конвекции, расположенного в центре задней стенки духовки.

Использование такого способа нагрева позволяет равномерно распределить тепло вокруг продуктов, находящихся в духовке.

Преимущества данного способа нагрева:

- Уменьшение времени нагрева духовки и исключение этапа ее предварительного нагрева,
- Возможность выпекать на двух рабочих уровнях одновременно,
- Уменьшение вытекания жира и соков из мясных блюд, что лучше сохраняет их вкусовые качества
- Уменьшение загрязнения камеры духовки.



Включена конвекция и нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка выполняет теплообмен при включенном нижнем обогревателе, что приводит к усиленному нагреванию блюда снизу.






Включены конвекция и гриль

В этом положении духовка выполняет функцию гриля с конвекцией. Применение этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжаривания и улучшить вкусовые качества блюда.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание!

При выполнении операции «конвекция» , «конвекция + нижний нагрев» , «конвекция и гриль»  и установке ручки регулятора температуры в нулевое положение работает только вентилятор. Таким образом можно охлаждать блюдо или камеру духовки.



Включен гриль

Установив ручку в это положение, производим поджаривание блюд только при включенном нагревателе печи.



Усиленный гриль (Гриль и верхний нагреватель)

Включение функции «усиленный гриль» позволяет поджаривать продукты питания при одновременно включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхней части рабочего пространства духовки, что приводит к большему подрумяниванию блюда, и позволяет готовить большие порции.



Включен верхний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревается исключительно верхним нагревателем. Применяется при дожаривании верхней части выпечки.



Включен нижний нагреватель

При таком положении ручки духовка греется только нижним нагревателем. Применяется при поджаривании снизу.



Включены верхний и нижний нагреватели.

Установка ручки в это положение позволяет нагревать духовку обычным способом.

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, желтой и красной. Горение контрольной лампочки желтого цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая красная лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения красной контрольной лампочки. В процессе приготовления красная лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). Желтая контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Быстрое разогревание духовки

В духовках с конвекцией и кольцевым нагревателем, можно воспользоваться функцией быстрого разогрева – температура в духовке в течение 4 минут достигнет 150°C.

Последовательность операций:

- Ручку выбора режима работы духовки установить в положение «конвекция + нижний нагреватель» ,
- Ручку регулирования температуры установить на 150°C,
- Духовка нагревается до температуры 150°C (или до установленной на более низкий уровень), достижение которой сигнализируется горячей красной контрольной лампочкой регулятора температуры,
- Теперь можно ставить в духовку поднос с пирогом,
- Ручку выбора режима работы духовки установить на выбранный способ нагревания, (см. раздел Приготовление в духовке – практические советы).

Важно!

При выполнении быстрого нагревания в камере духовки не должны находиться ни поддон с пирогом, ни другие элементы, не являющиеся частями оборудования духовки. Не рекомендуется пользоваться функцией быстрого нагревания при включенном таймере.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование печи

Обжаривание происходит в результате воздействия на пищу инфракрасных лучей, создаваемых разогревшимся грилем.

Для включения печи нужно:

- Установить ручку духовки в положение, обозначенное символом **«гриль»**,
- Разогреть духовку в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки).
- Поставить в духовку поднос с продуктами питания на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжаривания на вертеле - расположить непосредственно под ним (ниже вертела) поддон для стекающего жира,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.




Для функции **«гриль»** и **«усиленный гриль»** температуру нужно установить на **250°C**, а для функции **«конвекция и гриль»** максимум на **200°C**.

Внимание!

Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

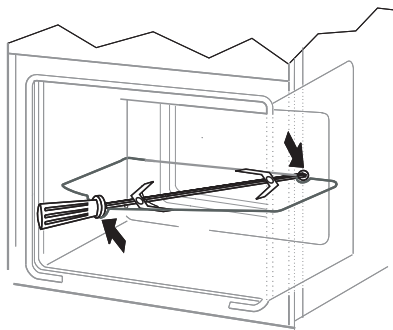
Использование вертела*

Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - , , .

При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!

Вертел не имеет отдельной ручки управления.



Приготовление блюда на вертеле:

(см. рисунки)

- поместить пищу на вертел и закрепить при помощи вилок,
- рамку вертела разместить в духовке на 3 снизу рабочем уровне ,
- конец вертела вставить в захват двигателя. Обратите внимание на то, чтобы выемка металлической части захвата опиралась на рамку,
- выкрутить рукоятку,
- вставить поднос на самый нижний уровень камеры духовки,
- Обжаривание следует осуществлять при закрытой дверце духовки.

*для определенных моделей

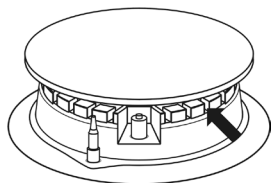
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.

Забота пользователя о текущем поддержании плиты в чистоте и правильное ее содержание имеют большое влияние на продление срока ее безаварийной работы.

Перед началом чистки плиту нужно выключить, обращая внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „●” / „0”. Чистку можно начинать только после того, как плита остынет.

Конфорки, решетка, корпус плиты

- В случае загрязнения конфорок и решетки, их нужно снять с плиты и промыть в теплой воде с добавлением средств, удаляющих жир и грязь. Затем насухо вытереть. После снятия решетки тщательно промыть панель и вытереть ее мягкой и сухой тряпкой. Особую чистоту надо поддерживать возле отверстий горения рассекателя пламени, см. рисунок ниже. Отверстия рассекателя пламени нужно чистить при помощи тонкой медной проволоки. Не следует использовать стальную проволоку и расширять отверстия.



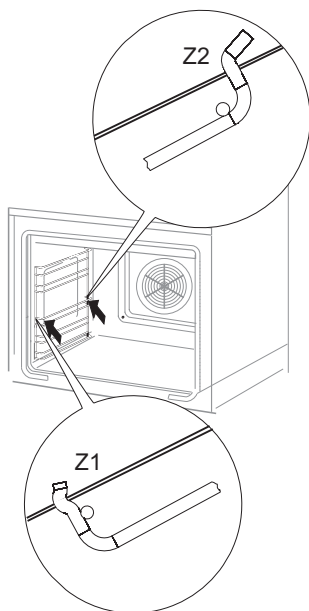
Внимание!

Части конфорки должны быть всегда сухими. Капли воды могут препятствовать выходу газа и привести к плохой работе конфорки.

- Для мытья эмалированных поверхностей следует использовать жидкости с мягким действием. Нельзя употреблять чистящие средства с абразивными свойствами, такие, как чистящие порошки с абразивами, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, металлические мочалки и т.п. Плиты с нержавеющими панелями необходимо тщательно отмыть перед началом эксплуатации. Особое внимание нужно обратить на удаление остатков клея с металлических поверхностей от обертки, удаленной при монтаже, а также клейкой ленты, использованной при упаковке плиты. Рабочую поверхность нужно чистить регулярно, после каждого использования. Нельзя допускать значительного загрязнения варочной поверхности, особенно пригораний.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Духовки оборудованы легко вынимаемыми проволочными направляющими (лестницами) вкладышей духовки*.



Духовки имеют нержавеющие выдвижные направляющие вкладышей, прикреплённые к проволочным направляющим. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными направляющими. Перед размещением на них противней следует их высунуть (если духовка горячая, направляющие следует высунуть, зацепляя задний край противня за упоры, находящиеся в передней части высунутых направляющих) и затем всунуть вместе с эмалированным противнем*.

*для определенных моделей

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке включается освещение, что позволяет улучшить видимость внутри рабочего пространства.
- Камеру духовки надлежит мыть только теплой водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.

Паровая чистка:

- в миску, поставленную на первый снизу уровень духовки налить 0,25 л воды (1 стакан),
- закрыть дверцу духовки,
- ручку регулятора температуры установить в положение 50°C, ручку выбора режима работы в положение «нижний нагреватель»,
- нагревать камеру духовки около 30 минут,
- открыть дверцу духовки, внутренний объем камеры протереть тряпкой или губкой, затем промыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Внимание. Остаточная влага после паровой очистки может иметь вид капель или остатков воды под плитой.

- После мытья камеры духовки ее следует вытереть насухо.

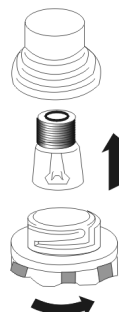
Внимание!

Для чистки и поддержания в рабочем состоянии стеклянных поверхностей не применять чистящие средства, содержащие абразивы

Замена лампочки освещения духовки

Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.

- Все ручки управления установить в положение „●” / „0” „ и выключить питание,
- Вывернуть и промыть колпак лампочки, вытереть его насухо.
- Вывернуть осветительную лампочку из гнезда, при необходимости заменить ее не новую
 - лампочка высокотемпературная (300°C) с параметрами:
 - напряжение 230
 - мощность 25 W -резьба E14.

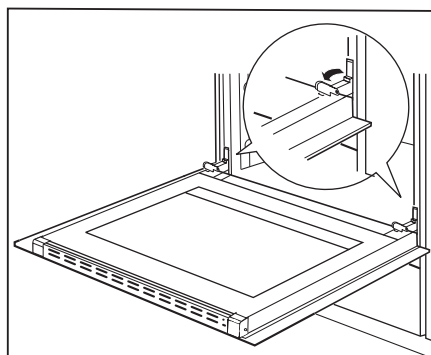


Лампочка духовки

- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

Снятие дверцы

Для более удобного доступа к камере духовки и ее чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, поднять предохранитель, находящийся в петле. Дверцу слегка прикрыть, приподнять и выдвинуть вперед. Для установки дверцы в плиту повторить действия в обратной последовательности. При установке следует обратить внимание на правильное совмещение частей петли. После установки дверцы духовки нужно обязательно опустить предохранитель. В противном случае, при попытке закрытия дверцы могут быть повреждены петли



Отодвинуть предохранители петель

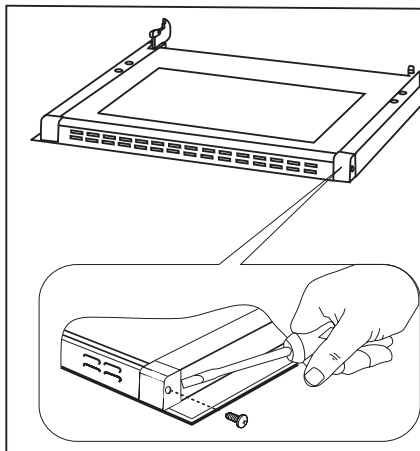
Снятие внутреннего стекла

1. С помощью крестообразной отвертки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. А).
2. Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. А, В).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. С).

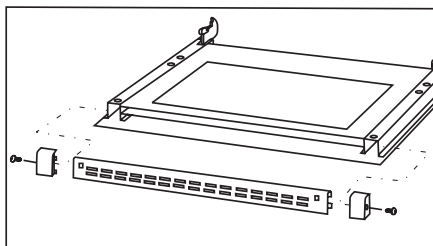
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

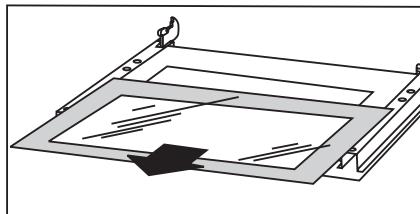
А



В



С



Снятие внутреннего стекла

▶ Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

Внимание! Все ремонтные и регулиционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Выключить рабочие узлы плиты
- Отсоединить электропитание
- Вызвать мастера
- Некоторые мелкие дефекты пользователь может исправить сам, следуя указаниям в таблице. Прежде, чем обращаться в сервисный центр, просмотрите таблицу.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Не загорается конфорка	Загрязнились отверстия рассекателя пламени	Перекрыть газовый клапан, закрыть газовые краны, проветрить помещение, снять конфорку, прочистить и продуть отверстия
2. Не работает электроподжиг	Отсутствие тока	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
	Отсутствие газа	Открыть клапан
	Загрязненный (покрытый жиром) электроподжиг	Почистить
	Ручка крана была нажата недостаточно долго	Придерживать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью
3. Пламя гаснет после загорания конфорки	Ручка крана была слишком быстро отпущена	Придерживать ручку в положении «большое пламя»
4. Электрика не работает	Отсутствие питания	Проверить предохранитель, перегоревший заменить
5. Дисплей таймера показывает „0.00”	Устройство отключалось от сети или имели место перебои питания	Установить текущее время (см. Инструкция по эксплуатации таймера)
6. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пироги на поддонах, являющихся заводской оснасткой плиты,
- Выпечку можно производить в формах и на поддонах промышленного производства, которые ставятся на боковые направляющие. **Для приготовления продуктов питания рекомендуется использовать поддоны черного цвета, поскольку они лучше проводят тепло и сокращают время приготовления,**
- Не рекомендуется применять формы и поддоны со светлой и блестящей поверхностью при обычном нагревании (верхний и нижний нагреватели), применение такой посуды может привести к тому, что тесто не пропечется снизу,
- При использовании кольцевого нагревателя предварительный прогрев духовки не обязателен. Для прочих режимов, перед приготовлением продуктов духовку нужно разогреть,
- Перед тем, как вынуть пироги из духовки, нужно проверить их готовность при помощи палочки (которая должна остаться сухой и чистой),
- Рекомендуется оставить выпечку в духовке на 5 минут после ее выключения,
- Температура выпечки, приготовленной с использованием функции циркуляции температуры обычно на 20 -30 градусов ниже, чем при обычной выпечке (с применением нижнего и верхнего нагревателя),
- Параметры выпечки, приведенные в таблицах 1 справочные, и могут меняться в соответствии с вашим опытом и вкусами,
- Если сведения в кулинарных книгах значительно отличаются от наших рекомендаций, просим руководствоваться настоящей инструкцией.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 1: пироги

функция духовки:

Нагреватель верхний+нижний 

конвекция 

Вид выпечки					время
	уровень	Температура [°C]	уровень	температура [°C]	выпечки
Выпечка в формах					
Бабка обычная/мраморная	2	170-180	2	150-170	60-80
Бабка песочная	2	160-180	2	150-170	65-80
Основа для торта	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Бисквитный торт	2	170-180			30-40
Фруктовый пирог (песочный)			2-3	160-180	60-70
Творожник (песочный)			2	140-150	60-90
Дрожжевая бабка	2	160-180	2	150-170	40-60
Хлеб (например, крупнозернистый)	2	210-220	2	180-200	50-60
Выпечка на подносах из оснастки плиты					
Пирог с фруктами (песочный)	3	170-180	2	160-170	35-60
Пирог с фруктами (дрожжевой)			2	160-170	30-50
Пирог с крошкой	3	160-170	2	150-170	30-40
Бисквитный рулет	2	180-200			10-15
Пицца (на тонкой основе)	3	220-240			10-15
Пицца (на толстой основе)	2	190-210			30-50
Мелкая выпечка					
Маленькое печенье	3	160-170	2	150-160	10-30
Французское пирожное	3	180-190	2	170-190	18-25
Безе	3	90-110			80-90
Пирожное со взбитыми сливками			2	170-190	35-45

Поджаривание мяса





- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- Для приготовления рекомендуется применять жаропрочную посуду, с ручками, не поддающимися воздействию высокой температуры,
- При приготовлении пищи на решетке или вертеле на самом низком уровне нужно разместить поддон с небольшим количеством воды,
- Минимум один раз, на этапе полуготовности, нужно перевернуть мясо на другую сторону, в процессе выпечки время от времени поливать мясо выделяющимся соком или горячей соленой водой, поливать мясо холодной водой не рекомендуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 2: Приготовление мяса

Функция духовки: верхний и нижний нагреватели 

термооборот 

МЯСО	Уровень снизу		Температура [°C]		Время* в мин.
					
ГОВЯДИНА					на 1 см
Ростбиф или филе					
С кровью		3		250	12-15
Разогретая духовка					
Сочный		3		250	15-25
Разогретая духовка					
Поджаренный		3		210-230	25-30
Разогретая духовка					
Жаркое	2	2	160-180	200-220	120-140
СВИНИНА					
Жаркое	2	2	160-180	200-210	90-140
Шинка	2	2	160-180	200-210	60-90
Филе		3		210-230	25-30
ТЕЛЯТИНА	2	2	160-170	200-210	90-120
БАРАНИНА	2	2	160-180	200-220	100-120
ДИЧЬ	2	2	175-180	200-220	100-120
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА					
Цыпленок	2	2	170-180	220-250	50-80
Гусь (примерно.2кг)	2	2	160-180	190-200	150-180
РЫБА	2	2	175-180	210-220	40-55

* указанные в таблице значения относятся к продуктам весом 1 кг, в случае если порция больше, на каждый следующий килограмм нужно прибавить еще 30 - 40 минут.

Внимание!

На этапе полуготовности мясо перевернуть. Мясо хорошо готовить в жаропрочной посуде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 3: Усиленный гриль

Функции духовки: гриль + верхний нагреватели 
(усиленный гриль)

МЯСО	Температура [°C]	Время приготовления
Цыпленок (1,5 кг)	250	90-100
Цыпленок (2,0 кг)	250	110-130
Шашлык (1,0 кг)	250	60-70

ТАБЛИЦА 4: Гриль

Функции духовки: Гриль 

ПРОДУКТ	УРОВЕНЬ СНИЗУ	Температура [°C]	Время [мин.]	
			Сторона 1	Сторона 2
Свиной бок	4	250	8-10	6-8
Свиной шницель	3	250	10-12	6-8
Шашлык	4	250	7-8	6-7
Колбаски	4	250	8-10	8-10
Ростбиф, (стейк 1kg)	3	250	12-15	10-12
Телячий бифштекс	4	250	8-10	6-8
Телячий стейк	4	250	6-8	5-6
Бараний бок	4	250	8-10	6-8
Ягнячий бок	4	250	10-12	8-10
Половина цыпленка (по 500г)	3	250	25-30	20-25
Рыбное филе	4	250	6-7	5-6
Форель (на 200 – 250г)	3	250	5-8	5-7
Хлеб (тосты)	4	250	2-3	2-3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 5: Вентилятор с печкой

Функции духовки:

гриль+конвекция



МЯСО	Вес(кг)	УРОВЕНЬ снизу	температура [°C]	Время [мин.]
Свиное жаркое	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Нога баранья	2,0	2	170-190	90-110
Ростбиф	1,0	2	180-200	30-40
Цыпленок	1,0	2	180-200	50-60
Утка	2,0	1-2	170-190	85-90
Гусь	3,0	2	140-160	110-130
Индейка	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

В процессе выпечки переворачивать мясо и поливать соусом или горячей соленой водой.

Внимание!

Параметры, приведенные в таблицах являются справочными и могут изменяться в зависимости от Ваших кулинарных пристрастий и опыта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	230В~50 Гц
Номинальная мощность	макс. 3,3 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	60 / 60,5 / 85 см
Полезный объем духовки*	53-58 литров
Энергетическая категория	на этикетке
Вес	примерно 45 кг

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6.

* согласно EN 50304

объем зависит от оснащения духовки – указан в технической характеристике и на этикетке энергетической эффективности.

STIMATI CUMPARATORI,

Acest Hansa produs este usor de utilizat si este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoara.

Inainte de a fi ambalat si de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al sigurantei si al functionalitatii.

Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atentie acest manual de utilizare.

Daca urmati aceste instructiuni veti putea evita eventualele probleme ce pot apare in urma utilizarii aparatului.

Este important sa pastrati acest manual de utilizare intr-un loc sigur, astfel incat sa poata fi consultat in orice moment.

Este necesar sa urmati aceste instructiuni cu atentie pentru a evita eventualele accidente.

Atentie!

Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare.

Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic.

Producatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

CUPRINS

Instruciuni desiguranta.....39

Descrierea aparatului.....43

Instalare.....44

Utilizare.....49

Curatare si intretinere.....57

Prepararea in cuptor – sfaturi practice.....63

Date tehnice.....69

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Aparatul devine fierbinte in timpul utilizarii. Aveti grija sa nu atingeti partile fierbinti din interiorul cuptorului.
- Nu lasati copiii in apropierea aragazului.
Daca aragazul functioneaza, contactul direct cu acesta poate produce arsuri!
- Asigurati-va de faptul ca aparatele de uz casnic, inclusiv cablurile de alimentare, nu ating suprafata fierbinte a cuptorului sau a plitei, deoarece materialul izolator al acestora nu este de obicei rezistent la temperaturi ridicate.
- Nu depozitati materiale usor inflamabile in sertarul de sub aragaz, deoarece acestea se pot aprinde in timpul functionarii aragazului si exista pericol de incendiu!
- Nu lasati aragazul nesupravegheat atunci cand prajiti alimente. Uleiul sau grasimile pot lua foc datorita supraincalzirii sau in cazul in care vor curge in foc.
- Aveti grija ca lichidele sa nu se reverse in timpul fierberii peste arzator.
- In cazul in care aragazul prezinta probleme in functionare, acestea trebuie remediate numai de catre un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideti robinetul de gaz sau butelia inainte de a verifica daca butoanele corespunzatoare arzatoarelor sunt inchise.
- Nu lasati ca pe arzatoare sa se acumuleze depozite de murdarie sau sa se reverse lichide peste acestea. In astfel de situatii, curatati suprafata arzatoarelor imediat dupa ce acestea s-au racit.
- Nu asezati recipientele direct pe arzator.
- Nu asezati recipiente mai grele de 10 kg pe suportul de deasupra arzatorului. Greutatea totala a recipientelor asezate pe suportul de deasupra arzatoarelor nu trebuie sa depaseasca 40 de kg.
- Nu loviti butoanele si arzatoarele.
- Nu asezati pe usa cuptorului recipiente a caror greutate sa fie mai mare de 15 kg
- Orice verificare sau reparatie a aparatului trebuie realizata numai de catre un tehnician calificat de la un centru de service autorizat.
- Nu deschideti butoanele aragazului daca aveti deja in mana un bat de chibrit aprins sau o bricheta aprinsa.
- Nu stingeti flacara arzatorului sufland in aceasta.
- Curatati capacul aragazului in cazul in care acesta este murdar. Plita aragazului trebuie sa fie bine racita inainte de a inchide capacul aragazului.
- In cazul in care capacul este din sticla, exista pericolul ca acesta sa se fisureze daca este supraincalzit. Inchideti toate arzatoarele inainte de a inchide capacul de sticla.
- Nu modificati aragazul pentru a il adapta la alte tipuri de gaz, pentru a il amplasa intr-o alta locatie sau pentru a il alimenta de la un alt tip de sursa de alimentare. Astfel de operatiuni trebuie efectuate numai de catre instalatori sau electricieni autorizati.
- Nu utilizati agenti duri de curatare sau obiecte metalice ascutite pentru a curata usa, deoarece se poate zgaria suprafata acesteia, iar geamul se va fisura.
- Nu permiteti copiilor sau persoanelor neinstruite sa utilizeze acest aparat.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- IN CAZUL IN CARE VI SE PARE CA SUNT SCURGERI DE GAZE, VA RECOMANDAM SA NU:
Aprindeti chibrituri, fumati, aprindeti lumina, apasati soneria, utilizati alte dispozitive electrice sau mecanice care pot provoca scanteie. In astfel de situatii, inchideti imediat butelia sau robinetul de la conducta de alimentare cu gaze, aerisiti incaperea si contactati o persoana autorizata care poate identifica de unde provine scurgerea de gaze.
- In cazul producerii unui incident provocat de o defectiune tehnica, scoateti stecherul cablului de alimentare din priza si apelati la un centru de service autorizat pentru a fi reparat.
- Nu legati antene (ex. antena de la aparatul radio) la teava de gaze.
- In cazul in care scurgerea de gaze provine de la teava de gaze si se produce scanteie, inchideti imediat robinetul tevii de gaze.
- In cazul in care scurgerea de gaze provine de la butelie si se produce scanteie: aruncati imediat o patura uda peste butelie si inchideti butelia de la robinet. Dupa ce se raceste, scoateti butelia afara. Nu utilizati butelii deteriorate.
- Daca nu veti utiliza aragazul pentru o perioada mai lunga de timp, inchideti robinetul de la teava de alimentare cu gaze; daca utilizati o butelie, inchideti robinetul buteliei dupa fiecare utilizare.
- Nu curatati aragazul cu ajutorul unui echipament pe baza de abur.

CUM SA ECONOMISITI ENERGIE



Prin utilizarea energiei intr-un mod responsabil nu numai ca economisiti bani, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puteti face acest lucru:

- **Utilizati recipiente potrivite.**

Recipientele cu baza plata, groasa, pot economisi pana la 1/3 din energia electrica. Acoperiti recipientele daca este posibil, altfel veti economisi energie de 4 ori mai mult.

- **Potriviti marimea recipientului cu suprafata zonei de preparare.**

Recipientul nu trebuie sa fie mai mic decat zona de preparare.

- **Asigurati-va de faptul ca zona de preparare si baza recipientului sunt curate.**

Murdaria impiedica transferul de caldura iar resturile arse pot fi indepartate cu ajutorul unor produse ce afecteaza mediul inconjurator.

- **Nu descoperiti recipientele prea des.**

Nu deschideti usa cuptorului decat atunci cand este nevoie.

- **Opriti cuptorul la timp si utilizati caldura remanenta.**

- **Atunci cand preparati alimente un timp indelungat, opriti zonele de preparare cu 5 pana la 10 minute inainte de incheierea procesului de preparare al alimentelor.**
Se va economisi pana la 20% energie.

- **Utilizati cuptorul atunci cand preparati cantitati mai mari de alimente.**

Carnea de pana la un kilogram poate fi

preparata mai economic intr-un recipient pe plita

- **Utilizati caldura remanenta a cuptorului.**

Daca timpul de preparare este mai mare de 40 de minute, opriti cuptorul cu 10 minute inainte de a incheia.

- **Important!**

Atunci cand utilizati un cronometru, setati timpi de preparare mai scurti in functie de alimentele preparate.

- **Doar gratarul cu ventilator ultra dupa ce ati inchis usa cuptorului.**

Asigurati-va de faptul ca usa cuptorului este inchisa.

Nu instalati aragazul in apropierea frigiderului / congelatorului.

Consumul de energie va creste fara a fi necesar acest lucru.

DESPACHETAREA



În timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. După ce ați despachetat aparatul, aruncați ambalajele într-un mod ce nu va afecta mediul

înconjurător.

Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul corespunzător.

Atenție! În timp ce despachetați, țineți la distanță de copii materialele ambalajului.

RECICLAREA APARATULUI



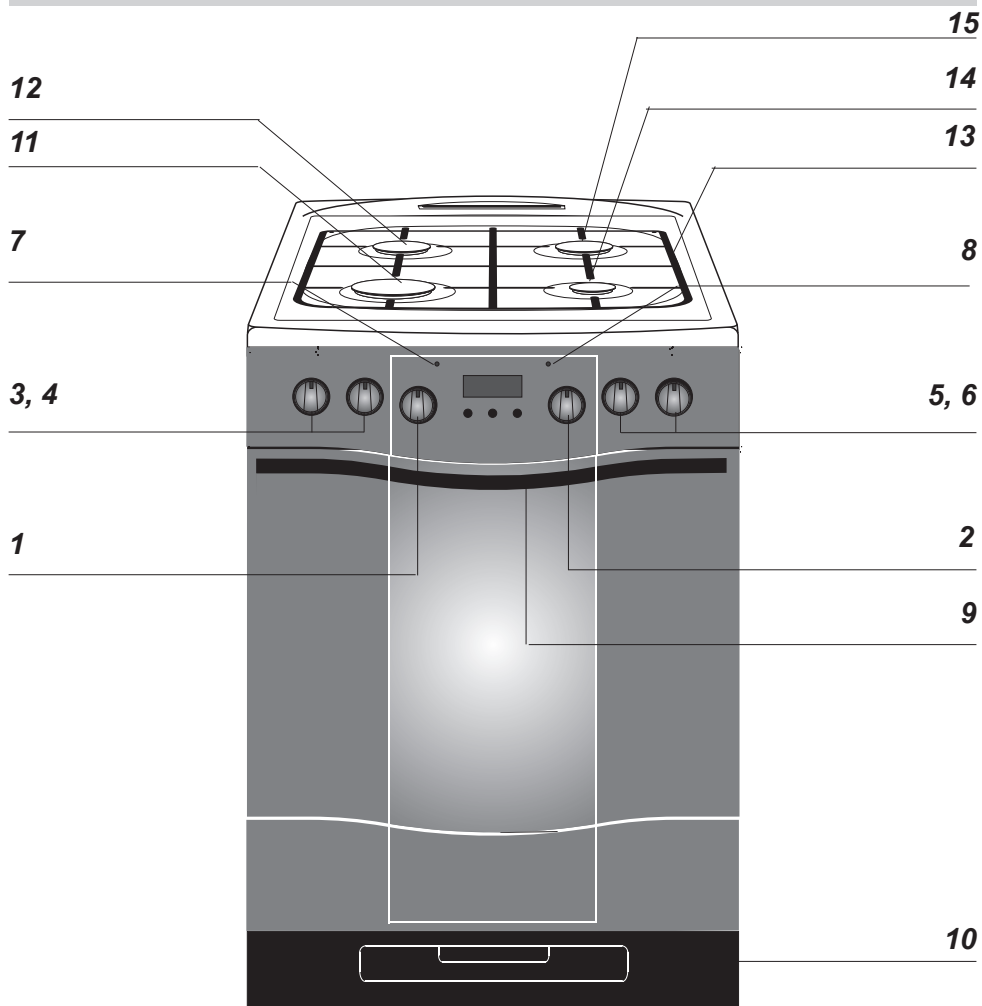
Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoi menajeră, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul înscris pe produs, pe manualul de utilizare sau pe

ambalaj indică faptul că acest produs poate fi reciclat.

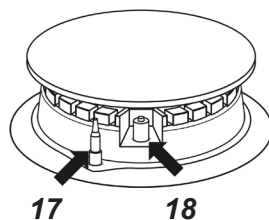
Materialele utilizate în interiorul aparatului sunt reciclabile și sunt etichetate cu informații privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiți la protejarea mediului înconjurător.

Informații privind centrele de reciclare pot fi obținute de la autoritățile locale.

DESCRIEREA APARATULUI



- 1 Buton reglare temperatura
- 2 Buton pentru selectarea functiei cuptorului
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Semnal reglare temperatura luminat in verde
- 8 Semnal utilizare luminat in galben
- 9 Maner usa cuptor
- 10 Sertar*
- 11 Arzator mare
- 12 Arzator mediu
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- *optional



- 17 Supapa siguranta arzator*
- 18 Aprindere piezoelectrica*

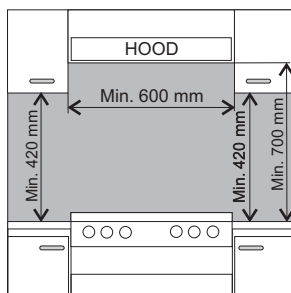
INSTALARE

Aceste instructiuni se adreseaza unui instalator specializat care va realiza instalarea aragazului. Aceste instructiuni sunt oferite pentru ca instalarea si operatiunile de intretinere sa se realizeze in cele mai bune conditii.

Instalarea aragazului

- In bucatarie nu trebuie sa existe umezeala si trebuie sa fie bine aerisita.
- Incaperea trebuie sa fie echipata cu un sistem de ventilatie pentru a evacua fumul produs. Acest sistem poate fi compus dintr-un ventilator sau o hota. Hota trebuie sa fie instalata in functie de instructiunile producatorului. Aparatul trebuie sa fie instalat in asa fel incat sa fie accesibile toate elementele de control.
- Incapere trebuie sa asigure necesarul de aer care sa permita combustia gazului. Necesarul de aer este de minimum 2m³/h pentru 1Kw pentru un arzator. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm² sau in mod indirect, din incaperile alaturate care sunt prevazute cu conducte de ventilatie conectate la exterior.
- In cazul in care aparatul va fi utilizat o perioada mai mare de timp, va fi nevoie sa deschideti fereastra, pentru a imbunatati ventilatia.

- In ceea ce priveste protectia suprafetelor inconjuratoare la supraincalzire, aragazul pe gaz este un aparat din clasa X si poate fi incorporat in mobilier numai pana la nivelul plitei cu arzatoare, circa 850 mm de la nivelul pardoselii. Nu este permisa incorporarea peste acest nivel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau detasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobilei, lasati un spatiu de aproximativ 2 cm in jurul aparatului. Peretele din spatele aparatului trebuie sa fie rezistent la temperaturi ridicate. In timpul utilizarii, partea din spate a aparatului se incalzeste la aproximativ 50°C peste temperatura ambientala.



INSTALARE

- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o po-dea dura, uniforma (nu il asezati pe un suport).
- Inainte de a utiliza aragazul, acesta trebuie sa fie asezat la nivel, lucru important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanța de ajustare este de ± 5 mm.

Conectarea la gaze

Atentie!

Aragazul trebuie conectat numai la tipul de gaz pentru care a fost realizat. Informatii referitoare la tipul de gaz la care poate fi conectat acest aragaz se afla pe placuta cu date tehnice. Conectarea aragazului la teava de gaz trebuie realizata numai de catre un instalator autorizat.

Recomandari cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conectarea:

- Trebuie sa fie autorizat
- Trebuie sa cunoasca informatiile de pe placuta cu date tehnice pentru a stii la ce tip de gaz poate fi racordat acest aragaz; informatiile de pe placuta cu date tehnice trebuie comparate cu conditiile de furnizare a gazelor si cu amplasarea instalatiei.
- Trebuie sa verifice:
 - modul de realizare a ventilatiei in incaperi in care va fi amplasat aparatul;
 - etanseitatea conexiunilor si racordurilor pentru gaze;
 - modul de functionare a aragazului;
 - daca sursa de alimentare cu energie electrica este prevazuta cu impamantare.

Avertizare!

Racordarea aragazului la teava de gaze sau conectarea la butelie trebuie realizate numai de către un instalator autorizat, în conformitate cu regulile referitoare la siguranță.

Aragazul este prevăzut cu tevi de conectare de 1/2".

Se recomandă etanșeizarea conexiunilor cu o bandă de etanșeizare de teflon. În cazul în care se strânge cu o putere prea mare, există riscul deteriorării conexiunii.

În cazul conectării aragazului la sursa de alimentare cu gaze, trebuie utilizat un furtun metalic cu lungimea de minimum 0,5 m și capatul de 8 x 1 mm pentru a putea fi conectat la terminalul R 1/2". Pentru a putea înșuruba furtunul, trebuie să desurubați arcușul capului. Furtunul de gaze nu trebuie să atingă elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

Avertizare!

La finalul racordării, instalatorul trebuie să verifice etanșeitățile racordului, de exemplu cu soluție de apă cu săpun.

Nu utilizați surse de foc pentru a verifica etanșeitățile racordului la gaze.

Conexiuni electrice

- Aragazul este realizat pentru a fi conectat la o sursă de curent alternativ mono fazic (230V 1N~50 Hz) și este prevăzut cu un cablu de alimentare 3 x 1,5 mm² cu fir de conectare de 1,5 mm și stecher prevăzut cu un contact de protecție.
- Priza trebuie să fie prevăzută cu un pin de protecție și nu trebuie să fie amplasată deasupra aragazului. După amplasarea aragazului, priza trebuie să fie accesibilă utilizatorului.
- Înainte de a conecta aragazul la priza, verificați următoarele:
 - dacă siguranța și circuitul electric suportă funcționarea aragazului.
 - dacă sursa de alimentare este prevăzută cu un sistem de împământare eficient care să corespundă reglementărilor și standardelor în vigoare.
 - dacă priza este ușor accesibilă.

Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Această operațiune trebuie efectuată numai de către un instalator autorizat.

În cazul în care aragazul trebuie alimentat cu tip de gaz decât cel pentru care a fost setat din fabricație, adică G20 20 mbar, duzele arzătoarelor trebuie schimbate și trebuie realizat reglajul flăcării.

INSTALARE

În vederea adaptării aragazului la un tip de gaz diferit, trebuie să procedați astfel:

- schimbați duzele (vezi tabelul de mai jos)
- reglați flacăra „economică”.

Atentie!

Aragazurile furnizate sunt prevăzute cu arzătoare adaptate din fabricație pentru a fi racordate la tipul de gaz care este menționat pe placuta cu date tehnice și certificatul de garanție.

Arzător tip SABAF (în conformitate cu simbolul  de pe componentele arzătorului)

Tip de gaz	Tip duza (diametru)				
	auxiliar	mediu	mare	cuptor	„a”
G20 / 18-20 mbar	0,75	1,09	1,24	1,30	3
G30 / 28-30 mbar	0,52	0,67	0,84	0,84	10

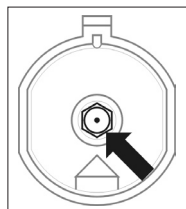
Flacăra arzător	Modificare de la gaz lichid la gaz natural	Modificare de la gaz natural la gaz lichid
Puternică	1. Modificați duza arzătorului în funcție de tabelele de mai sus.	1. Modificați duza arzătorului în funcție de tabelele de mai sus.
Economică	2. Desurubați ușor surubul de reglare și reglați intensitatea flăcării.	2. Înșurubați ușor surubul de reglare până la capăt și verificați intensitatea flăcării.

Pentru a realiza reglajele, trebuie să scoateți butoanele.

INSTALARE

Pentru suprafața arzătoarelor nu este necesară reglarea aerului primar. O flacără corectă se distinge prin conuri de culoare verde și albastru. În cazul în care flacără este mică și slabă sau lungă, de culoare galbenă și fumegă, înseamnă că gazul nu este de calitate corespunzătoare și arzătorul este deteriorat sau murdar.

Pentru a verifica flacără, încălziți circa 10 minute arzătorul la intensitate puternică și apoi rotiți supapa arzătorului în poziția economică. Flacără nu trebuie să se stingă sau să palpaie prin duză.

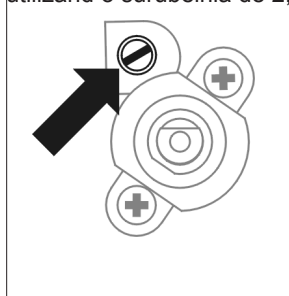


Schimbarea duzei – desurubati duza cu o cheie speciala nr. 7 si inlocuiti-o cu o duza noua, in functie de tipul de gaz (vezi tabelul)

Atentie!

Adaptarea aparatului pentru racordare la un alt tip de gaz, diferit de cel indicat pe placuta cu date tehnice, trebuie realizată numai de către un instalator autorizat.

Alimentarea arzătoarelor cu gaz se realizează prin deschiderea și setarea butoanelor normale, fig. A și C. La cuptoarele cu dispozitiv de siguranță, este utilizat un buton cu supapă de siguranță, fig. B și C. Butoanele trebuie reglate în timp ce arzătorul este deschis și flacăra este setată în poziția economică, utilizând o surubelniță de 2,5 mm.



Buton BSI

Atentie!

După finalizarea reglajelor, lipiți o etichetă pe care să fie indicat tipul de gaz la care a fost adaptat aragazul.

UTILIZARE

Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul, goliti sertarul, curatati interiorul cuptorului si plita
- Dezlipiti usor atichetele de pe usa cuptorului. In cazul in care raman urme vizibile pe geam, incalziti usor cuptorul si aplicati pe zona respectiva spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 250°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat.

Important!

Programatorul electronic este prevazut cu senzori electronici care sunt activati prin atingerea sau apasarea suprafetei cu senzori pentru cel putin o secunda.

Fiecare reactie a senzorului este confirmata prin intermediul unui semnal sonor.

Pastrati intotdeauna suprafata senzorului curata.

Important!

Pentru cuptoarele prevazute cu programator electronic, timpul "12:00" va incepe sa clipeasca pe afisaj, deasupra conectarii la sursa de alimentare.

Programatorul trebuie sa fie setat in functie de timpul curent. (Vezi Programator electronic). In cazul in care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibila.

*optional

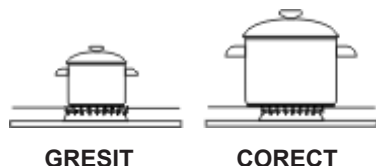
UTILIZARE

Utilizarea arzatoarelor

Alegerea recipientelor

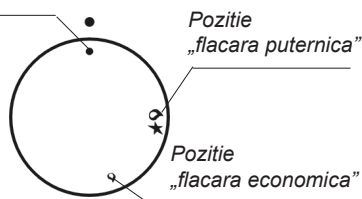
Va atragem atentia ca diametrul bazei recipientului trebuie sa fie intotdeauna mai mare decat coroana arzatorului. Dimensiunile recomandate pentru diametru trebuie sa fie de 2,5 sau 3 ori mai mari decat diametrul arzatorului, astfel:

- Pentru arzatorul auxiliar – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 90 si 150 mm,
- Pentru arzatorul mediu – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 160 si 220 mm,
- Pentru arzatorul mare – diametrul recipientului trebuie sa fie cuprins intre 200 si 240 mm, iar inaltimea recipientului nu trebuie sa fie mai mare decat diametrul sau.



Butoanele pentru controlul arzatoarelor

Pozitie „inchis”



*optional

Aprindere normala

- Aprindeti un bat de chibrit
- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, la pozitia „flacara puternica” (flame icon)
- Apropiati chibritul aprins de arzator
- Setati intensitatea flacarii (de exemplu, la pozitia „economic” (flame icon)).
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis (dot icon)).

Butonul pentru aprindere *



- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul, (flame icon)
- Apasati butonul corespunzator arzatorului si rotiti-l la pozitia „flacara puternica” (flame icon),
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Setati intensitatea flacarii (se exemplu, economic (flame icon))
- Inchideti arzatorul la finalul prepararii, prin rotirea butonului catre dreapta (in pozitia inchis (dot icon)).

Aprindere automata*

- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, im pozitia „flacara puternica” (flame icon and star icon)
- Mentineti butonul apasat pana cand se aprinde arzatorul.
- Dupa aprinderea arzatorului, eliberati butonul si setati intensitatea flacarii.

UTILIZARE

Atentie!

La aragazurile prevazute cu supapa de siguranta la arzator, mentineti apasat butonul pentru aprindere timp de 10 secunde, in pozitia „flacara puternica” pentru a activa dispozitivul de siguranta.

Selectarea intensitatii flacarii

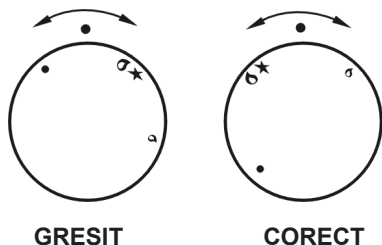
Un arzator reglat corect are flacara de culoare albastru deschis, cu conuri interioare vizibile. Selectarea intensitatii flacarii depinde de pozitia la care a fost setat butonul corespunzator butonului respectiv:

положения ручки конфорки:

- 🔥 flacara puternica
- 🔥 flacara redusa („flacara economica”)
- arzator inchis (alimentarea cu gaze este oprita).

In functie de necesitati, intensitatea flacarii poate fi reglata in permanenta.

Срабатывание газ-контроля:



Atentie!

Nu reglati flacara intre pozitia ● si flacara puternica 🔥.

Utilizarea supapei de protectie a arzatorului*

Unele modele sunt prevazute cu un sistem automat care intrerupe alimentarea cu gaz a arzatorului in momentul in care flacara dispare.

Acesta este un sistem de protectie impotriva scurgerilor de gaze, in cazul in care flacara se stinge.

Utilizatorul trebuie sa intervina pentru a reaprinde arzatorul.

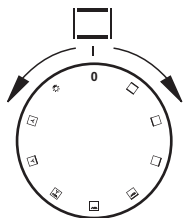
*optional

UTILIZARE

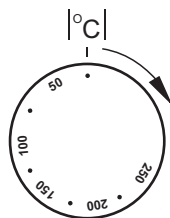
Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

Cuptor cu circulare automată a aerului (include un ventilator și un element de încălzire cu ventilator ultra)

Cuptorul poate fi încălzit cu ajutorul elementului de încălzire inferior și cel superior, grătarului și al elementului de încălzire cu ventilator ultra. Utilizarea cuptorului este controlată cu ajutorul butonului pentru funcții – pentru a seta o anumită funcție, trebuie să rotiți butonul în poziția selectată,



și butonul pentru reglarea temperaturii – pentru a seta o anumită funcție, trebuie să rotiți butonul în poziția selectată.



Cuptorul poate fi oprit prin setarea ambelor butoane în poziția „●” / „0”.

Atentie!

Atunci când selectați o funcție de încălzire (pornirea unui radiator, etc.), cuptorul va fi pornit doar după ce a fost setată temperatura.

Setări posibile cu ajutorul butonului pentru funcții



Lumina pentru cuptor separată

Dacă setați butonul în această poziție, va fi aprinsă lumina în interiorul cuptorului.



Ventilator ultra pornit

Prin setarea butonului în poziția „ultra-fan” (ventilator ultra) se permite încălzirea cuptorului într-un mod

forțat cu ajutorul termo ventilatorului ce se află în partea centrală în spatele camerei cuptorului.

Încălzirea cuptorului în acest mod este permisă circulația caldurii în jurul recipientelor ce se află în interior.

Avantajele acestui mod de încălzire sunt:

- Reducerea timpului de încălzire al cuptorului și eliminarea etapei de încălzire inițială,
- Posibilitatea de preparare pe două niveluri simultan,
- Reducerea cantității de grăsime și suc ce iese din carne, rezultând un gust mai bun.
- Se va reduce varsarea alimentelor în interiorul cuptorului.



Ventilator ultra și element de încălzire inferior pornit

Cu ajutorul acestei funcții, se va mari temperatura de jos pentru alimentele preparate.



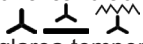
Ventilator și grătar pornite

Atunci când butonul este setat pe această poziție, cuptorul activează funcția

Поджаривание производится при закрытой дверце духовки. ventilator și grătar. Această funcție permite accelerarea procesului de prajire și îmbunătățirea gustului alimentelor. Utilizați grătarul doar cu ușa închisă de la cuptor.

UTILIZARE

Atentie!

Atunci cand au fost selectate functiile  inasa butonul pentru reglarea temperaturii se afla pe pozitia 0, doar ventilatorul va fi pornit. Cu ajutorul acestei functii, puteti raci alimentele in interiorul cuptorului.



Gratar pornit

Setarea butonului pe aceasta pozitie permite rumenirea alimentelor doar cu ajutorul gratarului.



Gratar combinat (gratar si element de incalzire superior)

Atunci cand este selectata aceasta functie, este permisa rumenirea alimentelor cu ajutorul gratarului si a elementului de incalzire superior. Aceasta functie permite setarea unei temperaturi mai ridicate in partea superioara a suprafetei de preparare, rumenind mai bine si pe o suprafata mai mare.



Element de incalzire superior pornit

Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire superior pornit, de exemplu pentru coacerea finala de sus.



Elementul de incalzire inferior pornit

Atunci cand butonul este setat in aceasta pozitie, cuptorul este incalzit doar cu ajutorul elementului de incalzire inferior, de exemplu pentru coacerea finala de jos.



Elementul de incalzire superior si inferior pornite

Setarea butonului in aceasta pozitie permite cuptorului sa fie incalzit conventional.

Pornirea cuptorului este indicata de doua semnale luminoase, galben si rosu. Culoarea galbena aprinsa semnifica faptul ca este pornit cuptorul. Daca lumina rosie se stinge, inseamna ca s-a atins temperatura setata. Daca in reteta se precizeaza faptul ca alimentele trebuie sa fie introduse in cuptorul incalzit, acest lucru trebuie sa fie realizat inainte ca lumina rosie sa se stinga prima oara. Atunci cand coaceti, lumina rosie se va aprinde si se va stinge temporar (pentru a mentine temperatura din interiorul cuptorului). Semnalul galben se poate aprinde atunci cand butonul se afla in pozitia "iluminare interior cuptor".

UTILIZARE

Incalzirea rapida a cuptorului

In cazul cuptoarelor cu circulare automata a aerului, echipate cu ventilator si element de incalzire cu ventilator ultra, poate fi utilizata functia de incalzire rapida – cuptorul ajunge la temperatura de 150°C in aproximativ 4 minute.

Mod de utilizare:

- Setati functia cuptorului pe pozitia element de incalzire inferior si ventilator ultra
- Setati butonul pentru reglarea temperaturii pe pozitia 150°C
- Cuptorul se incalzeste pana la temperatura de 150°C (sau mai mica daca este setata); atingerea temperaturii setate este semnalizata prin stingerea luminii rosii a butonului pentru reglarea temperaturii.
- Introduceti tava in cuptor
- Setati functia pe modul de incalzire selectat, (vezi capitolul Prepararea in cuptor – sfaturi practice).

Important!

Atunci cand este selectata functia de incalzire rapida, in interiorul cuptorului nu trebuie sa se afle nici o tava sau alte recipiente.



Functia de incalzire rapida nu este recomandata sa fie utilizata daca este setat programatorul.

UTILIZARE

Utilizarea gratarului

Procesul de frigere se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii emise asupra recipientului de catre elementul de incalzire incandescent al gratarului.




Pentru a porni gratarul trebuie sa:

- Setati butonul pentru functii pe pozitia marcata cu   sau
- Incalziti cuptorul aproximativ 5 minute (cu usa cuptorului inchisa).
- Introduceti tava pe nivelul potrivit de preparare, iar daca frigeti pe gratar introduceti pe nivelul urmator inferior o tava colectoare (sub gratar).
- Inchideți ușa cuptorului.

Atenție!




Prăjirea se face cu ușa cuptorului închisă.

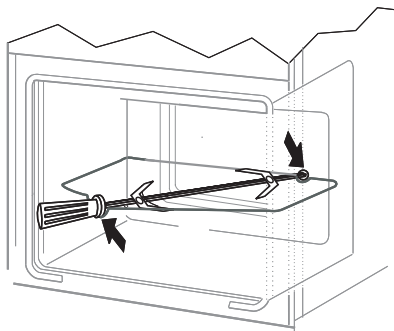
Când se utilizează funcția de prăjire elementele cuptorului pot fi fierbinți. Recomandăm să nu permiteți accesul copiilor în apropierea cuptorului.

Pentru frigerea cu ajutorul functiei  si a gratarului combinat , temperatura trebuie sa fie setata pe 250°C, insa functia gratar cu ventilator  trebuie sa fie setata la o temperatura maxima de 200°C.

UTILIZARE

UTILIZAREA ROTISORULUI*

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării în timpul gătirii. Este indicat pentru pui, kebab, cârnați, etc. La utilizarea rezistenței superioare împreună cu rezistența grill. Rotisorul se poate opri întâmplător sau schimba rotația. Aceasta nu influențează funcționarea cuptorului și calitatea frigerii , , .



Pentru a prepara mâncarea :

- puneți țepușa și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul 4 la nivelul „ III „ al cuptorului
- amplasați țepușa pe cadrul
- Închideți ușa cuptorului.

*optional

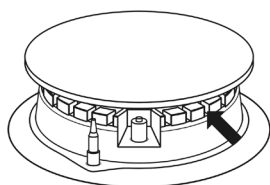
CURATARE SI INTRETINERE

Prin curatarea si intretinerea corespunzatoare a aragazului veti avea o influenta semnificativa asupra evitarii erorilor de functionare a acestuia.

Inainte de a curata aragazul, acesta trebuie sa fie oprit iar butoanele in pozitia „●” / „0”. Nu curatati aragazul daca acesta nu s-a racit complet.

Arzatoarele, suportul pentru recipiente si interiorul aragazului

- In cazul in care arzatoarele si suporturile pentru recipiente sunt murdare, acestea pot fi indepartate si spalate cu apa calduta si produse de curatare pentru ulei si grasiimi. Stegeti apoi cu un material textil uscat. Dupa indepartarea suporturilor pentru recipiente, puteti sa spalati suprafata plitei si apoi sa o stergeti cu un material textil moale. Verificati, in special, ca orificiile pentru flacara sa fie curate (vezi imaginea de mai jos). Nu utilizati bureti metalici sau substante de curatare abrazive.



Atentie!

Elementele arzatorului trebuie sa fie in permanenta curate. Este posibil ca particulele de apa sa impiedice emisia de gaze si flacara arzatorului sa fie incorecta.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizati pentru curatare produse puternic abrazive, cum ar fi pudra abraziva, bureti metalici, perii etc.

Inainte de a incepe sa utilizati aragazul cu plita din inox, este foarte important sa curatati bine suprafata de inox. Trebuie sa indepartati resturile de lipici si foliile de protectie care au fost utilizate pentru ambalare. Plita trebuie curatata dupa fiecare utilizare. Nu lasati sa se acumuleze foarte multa murdarie pe plita, in special de la alimente sau de la lichide. Se recomanda utilizarea unui produs ca Stahl-Fix pentru curatarea initiala si pentru curatarea periodica a plitei de inox.

CURATARE SI INTRETINERE

Cuptor

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand il curatati, aprindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cuptorului trebuie sa fie curatat doar cu apa calda si o cantitate redusa de detergent lichid.

- **Curatare cu abur:**

- Turnati 250ml de apa (1 pahar) intr-un recipient si introduceti-l in cuptor pe primul nivel de jos.
- Inchideti usa cuptorului.
- Setati temperatura pe 50°C iar butonul pentru functii in pozitia pentru elementul de incalzire inferior.
- Incalziti interiorul cuptorului timp de 30 de minute.
- Deschideti usa cuptorului, stergeti interiorul cu ajutorul unui prosop sau al unui burete si spalati cu apa calda si detergent lichid.

Atentie! Umezeala sau apa reziduala de sub aragaz pot proveni de la curatarea cu abur.

- Dupa curatarea interiorului cuptorului, stergeti pentru a se usca.

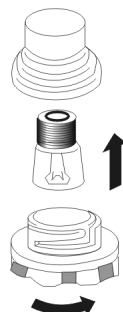
Atentie!

Nu utilizati produse de curatare ce contin materiale abrazive pentru curatarea si intretinerea panoului frontal din sticla.

Inlocuirea becului cuptorului

Pentru a evita pericolul de electrocutare, asigurati-va de faptul ca aparatul este oprit inainte de a inlocui becul.

- Setati toate butoanele de control pe pozitia „●” / „0” „si scoateti stecherul cablului de alimentare din priza.
- Desurubati si spalati capacul becului, apoi stergeti-l.
- Desurubati becul, introduceti altul nou – un bec cu temperatura mai ridicata (300°C) cu urmatoorii parametri:
 - voltaj 230 V
 - Putere 25 W
 - Filet E14.



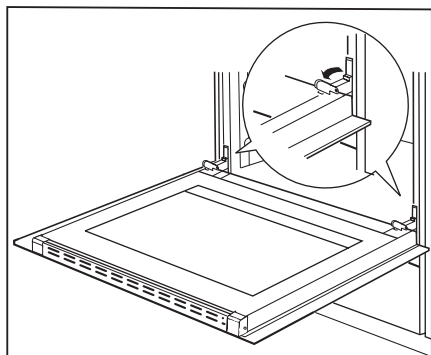
Becul pentru cuptor

- Infiletati becul si asigurati-va ca este bine fixat.
- Infiletati la loc capacul.

CURATARE SI INTRETINERE

Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cuptorului pentru a il curata, puteti sa scoateti usa acestuia. Pentru acest lucru, inclinati dispozitivul de prindere al usii, ridicati si trageți spre dumneavoastra. Pentru a pune usa la loc, faceti acelasi lucru in sens invers. Asigurati-va de faptul ca balamalele sunt fixate corespunzator. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranta trebuie sa fie coborat din nou cu atentie. Daca acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci cand se inchide usa.



Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor

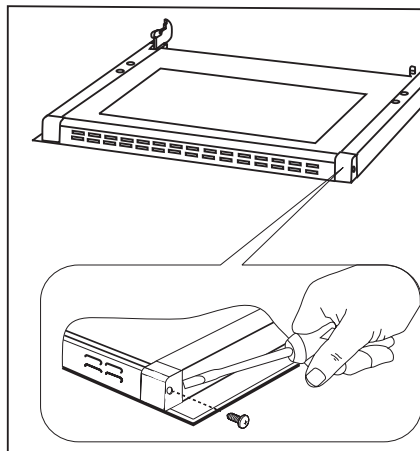
Scoaterea geamului interior

1. Cu ajutorul șurubelniței cu cap crestat se vor deșuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des.A) .
2. Balamalele se scot cu ajutorul unei șurubelnițe drepte și se scoate șipca superioară a ușii (des. A, B).
3. Geamul interior se scoate din suport (în partea inferioară a ușii). (des.C).

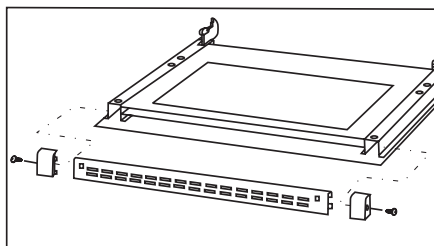
4. Se spală geamul cu apă caldă și cu o mică cantitate de detergent.

Pentru a monta geamul din nou trebuie să acționăm invers. Partea netedă a geamului trebuie să se afle în partea superioară.

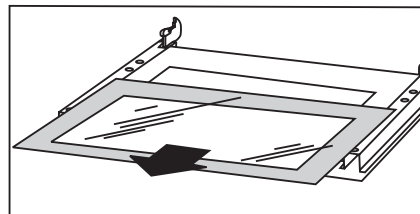
A



B



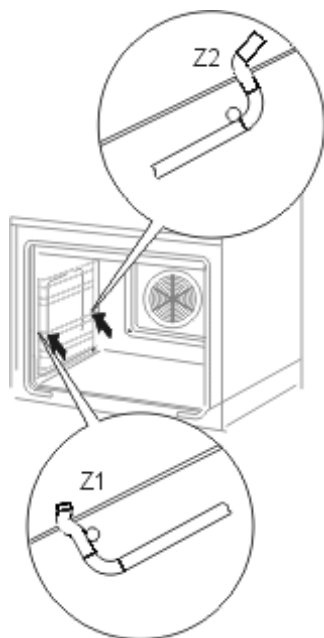
C



Scoaterea geamului interior

CURATARE SI INTRETINERE

Demontarea suporturilor laterale pentru tavi Cuptoarele marcate cu litera D sunt prevazute cu ghidaje detasabile usoare (rafturi laterale*). Pentru a le indeparta, trageți de dispozitivul frontal (Z1), apoi aplecați ghidajul și îndepărtați și scoateți-l din dispozitivul din spate (Z2). După ce ați spălat ghidajele, așezați-le în orificiile pentru montare ale cuptorului, apoi apăsați dispozitivele de prindere (Z1 și Z2).



CURATARE SI INTRETINERE

Verificari periodice

In afara de curatarea aragazului, trebuie sa:

- Realizati verificari periodice ale elementelor de control si a unitatilor de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelati la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului sa fie realizata la un centru de service autorizat, cel putin o data la 2 ani.
- Reparati orice erori,
- Realizati intretinerea periodica a unitatii de preparare a aragazului.

Atentie!

Toate reparatiile si activitatile normale trebuie sa fie realizate de catre un centru de service autorizat sau de catre o persoana autorizata.

CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA

In caz de urgenta, trebuie sa:

- Opriti toate unitatile de functionare ale aragazului
- Scoateti stecherul cablului de alimentare din priza
- Apelati la un centru de service autorizat
- Unele erori minore pot fi rezolvate prin verificarea instructiunilor oferite in tabelul de mai jos. Inainte de a apela la un centru de service autorizat, verificati urmatoarele puncte din tabel

PROBLEMA	CAUZA	ACTIUNE
1.Arzatorul nu se aprinde.	Orificiile pentru flacara sunt murdare.	Inchideti robinetul tevii de gaze, inchideti butonul corespunzator arzatorului, aerisiti incaperea, suflati orificiile pentru flacara.
2.Aprinderea automata nu functioneaza.	Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.	Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o cu o siguranta noua.
	Este intrerupta alimentarea cu gaze.	Deschideti robinetul tevii de gaze.
	Aprinzatorul este murdar.	Curatati aprinzatorul.
	Butonul nu este mentinut apasat suficient.	Mentineti butonul apasat pana cand apare flacara pe coroana arzatorului.
3.Flacara se stinge imediat dupa aprinderea arzatorului.	Butonul este eliberat prea repede.	Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.
4.Aprinderea electrica nu functioneaza.	Este intrerupta alimentarea cu energie electrica.	Verificati siguranta de la panoul electric al locuintei; in cazul in care siguranta este arsa, inlocuiti-o cu o siguranta noua.
5.Lumina cuptorului nu functioneaza.	Becul este slabit sau ars.	Mentineti butonul apasat mai mult timp in pozitia „flacara puternica”.

Coacere

- Va recomandam sa utilizati tavile furnizate impreuna cu aragazul.
- Puteti utiliza si alte recipiente ce trebuie sa fie asezate pe raftul de uscare; este recomandabil sa utilizati tavi de culoare neagra, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura si scurteaza timpul de preparare.
- Tavile cu suprafete lucioase nu sunt recomandate atunci cand utilizati metoda conventionala de incalzire (arzator superior si inferior). Partea inferioara a prajiturii va fi arsa.
- Atunci cand utilizati functia ventilator ultra, nu este nevoie sa incalziti in prealabil cuptorul, pentru alte tipuri de incalzire trebuie sa incalziti cuptorul inainte de a introduce prajitura.
- Inainte de a scoate prajitura din cuptor, verificati daca este coapta, cu ajutorul unui betisor din lemn (daca prajitura este gata, batul trebuie sa fie uscat si curat dupa ce a fost scos din prajitura).
- Dupa ce ati oprit cuptorul este recomandabil sa lasati prajitura in interior timp de 5 min.
- Temperatura utilizata in modul ventilator ultra este cu aproximativ 20 – 30 grade mai mica decat in cazul prepararii normale (atunci cand utilizati elementul de incalzire superior si cel inferior).
- Parametri de coacere oferiti in Tabelul 1 sunt aproximativi si pot fi corectati bazandu-va pe propriile experiente si preferinte.
- Daca informatiile oferite in retete difera considerabil de valorile incluse in acest manual de utilizare, respectati instructiunile din manual.



PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 1: Prajituri

Funcțiile cuptorului:

Element de încălzire superior și inferior 

Ventilator ultra 

TIPUL DE PRAJITURA					TIMP DE PREPARARE [min]
	NIVEL	TEMPERATURA [°C]	NIVEL	TEMPERATURA [°C]	
Coacere in tavi					
Negresa	2	170-180	2	150-170	60-80
Pandispan	2	160-180	2	150-170	65-80
Blat pentru prajitura	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Blat pentru tort	2	170-180			30-40
Prajitura cu fructe (baza crocanta)			2-3	160-180	60-70
Prajitura cu branza (baza subtire crocanta)			2	140-150	60-90
Fursecuri	2	160-180	2	150-170	40-60
Paine	2	210-220	2	180-200	50-60
Coacere in tavile furnizate impreuna cu aragazul					
Prajitura cu fructe (baza crocanta)	3	170-180	2	160-170	35-60
Prajitura cu fructe (cu drojdie)			2	160-170	30-50
Blat crocant	3	160-170	2	150-170	30-40
Rulada	2	180-200			10-15
Pizza (baza subtire)	3	220-240			10-15
Pizza (baza groasa)	2	190-210			30-50
Coacerea unor cantitati mici					
Paine	3	160-170	2	150-160	10-30
Produse de patiserie	3	180-190	2	170-190	18-25
Bezele	3	90-110			80-90
Chifle			2	170-190	35-45

Rumenirea carnii

- Puteti prepara bucati de carne mai mari de 1 kg in cuptor, insa cele mici pot fi preparate pe arzatorul cu gaz.
- Utilizati recipiente termorezistente atunci cand preparati carne in cuptor, cu manere ce sunt de asemenea rezistente la temperaturi ridicate.
- Atunci cand preparati carne pe raftul de uscare sau pe gratar, va recomandam sa asezati pe cel mai coborat nivel o tava cu apa.
- Este recomandabil sa intoarceti carnea cel putin o data in timpul prepararii si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare – nu turnati apa rece pe carne.

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 2: Prepararea carnilor in cuptor

Funcțiile cuptorului:

Element de incalzire superior si inferior



Ventilator ultra



TIPUL DE CARNE	NIVEL DE JOS		TEMPERATURA [°C]		TIMP IN MINUTE* [min]
CARNE DE VITA					la 1 cm
Friptura de vita					
In sange		3		250	12-15
Cuptor incalzit suculent (mediu)		3		250	15-25
Cuptor incalzit bine preparata		3		210-230	25-30
Cuptor incalzit Friptura	2	2	160-180	200-220	120-140
CARNE DE PORC					
Friptura	2	2	160-180	200-210	90-140
Sunca	2	2	160-180	200-210	60-90
File		3		210-230	25-30
CARNE DE VITEL	2	2	160-170	200-210	90-120
CARNE DE MIEL	2	2	160-180	200-220	100-120
CARNE DE CAPRIOARA	2	2	175-180	200-220	100-120
CARNE DE PASARE					
Pui	2	2	170-180	220-250	50-80
Gasca (aproximativ 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
PESTE	2	2	175-180	210-220	40-55

* cantitatile prezentate in tabel se refera la o portie de 1 kg, daca portia este mai mare, se adauga cate 30 – 40 minute pentru fiecare kilogram suplimentar.

Atentie!

La jumatatea timpului de preparare, carnea trebuie sa fie intoarsa.
Este recomandabil sa preparati carnea in recipiente termorezistente.

PREPARAREA ÎN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 3: Gratar + rotisor

Funcțiile cuptorului:

Gratar + element de încălzire superior
(gratar combinat)



TIPUL DE CARNE	TEMPERATURA [°C]	TIMP DE PREPARARE PE GRATAR
Pui (aproximativ 1,5 kg)	250	90-100
Pui (aproximativ 2,0 kg)	250	110-130
Shish kebab (aproximativ 1,0 kg)	250	60-70

TABELUL 4: Gratar

Funcțiile cuptorului:

Gratar



TIP ALIMENT	NIVEL DE JOS	TEMPERATURA [°C]	TIMP DE PREPARARE PE GRATAR [MINUTE]	
			PRIMA PARTE	A DOUA PARTE
Cotlete de porc	4	250	8-10	6-8
Snitel de porc	3	250	10-12	6-8
Shish kebab	4	250	7-8	6-7
Carnati	4	250	8-10	8-10
Friptura (aprox. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Cotlet de vitel	4	250	8-10	6-8
Friptura de vitel	4	250	6-8	5-6
Cotlete de oaie	4	250	8-10	6-8
Cotlete de miel	4	250	10-12	8-10
Bucati de pui (500g)	3	250	25-30	20-25
File de peste	4	250	6-7	5-6
Crap (aprox. 200 – 250 g)	3	250	5-8	5-7
Paine (prajita)	4	250	2-3	2-3

PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 5: Gratar cu ventilator

Funcțiile cuptorului: Gratar combinat + ventilator



Atentie!

Atunci cand utilizati aceasta functie, este recomandabil ca usa cuptorului sa fie inchisa. Aceasta functie este recomandata pentru prepararea unor cantitati mari de carne.

TIP DE CARNE	GREUTATE	NIVEL DE JOS	TEMPERATURA [°C]	TIMP PRE- PARARE [MINUTE]
Friptura de porc	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Pulpa de miel	2,0	2	170-190	90-110
Friptura de miel	1,0	2	180-200	30-40
Pui	1,0	2	180-200	50-60
Rata	2,0	1-2	170-190	85-90
Gasca	3,0	2	140-160	110-130
Curcan	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

In timpul prepararii trebuie sa intoarcati carnea si sa o ungeti cu sucul acesteia sau cu apa fierbinte cu sare.

Atentie!

Valorile oferite in Tabelele 2 – 5 sunt aproximative si pot fi modificate in functie de experienta si de preferintele dumneavoastra

DATE TEHNICE

Voltaj	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 3,3 kW
Dimensiuni aragaz (IxLxA)	60 / 60,5 / 85 cm
Capacitate utila cuptor*	53 -58 litri
Energie	Vezi eticheta energetica
Greutate	Aproximativ 45 kg
Respecta regulile UE	EN 60335-1, EN 60335-2-6

* Conform EN 50304

Capacitatea depinde de reglajele cuptorului

– indicate in specificatiile tehnice si pe eticheta energetica.

FISE TEHNICE

Marca: Hansa							
Model	Clasa ener- getica	Consum energetic [kWh]	Capacitate utila cuptor [litri]	Marime	Timp preparare (bazat pe incarcare standard) [min]	Zgomot [dB(A) re 1 pW]	Grill [cm²]
FCM6*	A	0,70	53-58	medium	45	52	1330

Clasa energetica: A....G (A=economic...G=putin economic)

Amica Wronki S.A.
Польша, 64-510
Ул. Мицкевича, 52
тел. + 48 67 25 46 100
факс + 48 61 85 53 101
