

**FCGW5\***  
**FCGB5\***  
**FCGX5\***



<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>2</b>
<b>MANUAL DE UTILIZARE.....</b>	<b>33</b>

## **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

---

<b>Техника безопасности</b> .....	4
Как экономить электроэнергию.....	6
Прекращение эксплуатации.....	7
<b>Описание устройства</b> .....	8
<b>Монтаж</b> .....	11
Установка плиты.....	11
Подключение плиты к газопроводу.....	12
Подключение плиты к электросети.....	13
<b>Эксплуатация</b> .....	16
Перед первым включением плиты.....	16
Эксплуатация конфорок варочной поверхности.....	17
Функции духовки и ее обслуживание.....	19
<b>Обслуживание и уход</b> .....	23
Конфорки, решетка, корпус.....	23
Духовка.....	24
Замена лампочки освещения духовки.....	24
Снятие дверцы.....	25
<b>Действия в аварийных ситуациях</b> .....	27
<b>Использование духовки – практические рекомендации</b> .....	28
Выпечка.....	28
Приготовление мяса.....	29
<b>Технические данные</b> .....	31
<b>Гарантия, обслуживание после продажи</b> .....	32

## 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 (звонок, 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 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.

- **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.

- **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.

## РАСПАКОВКА



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

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

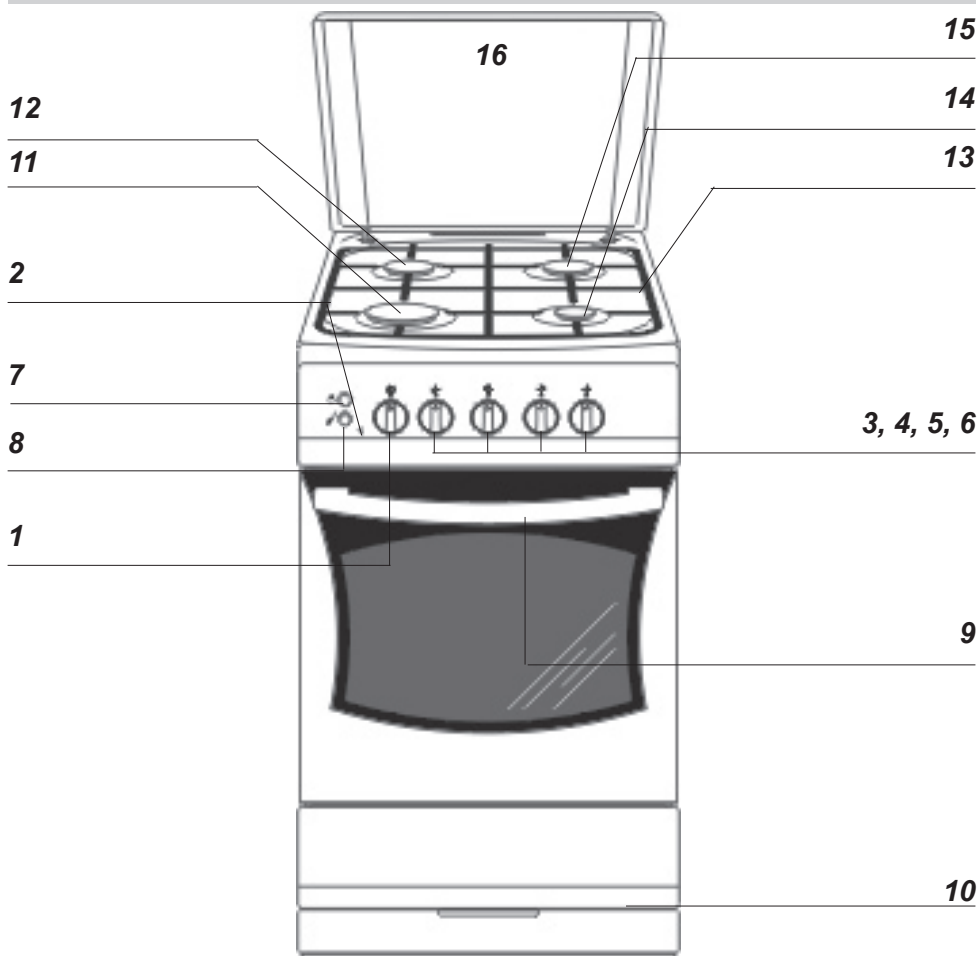


По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

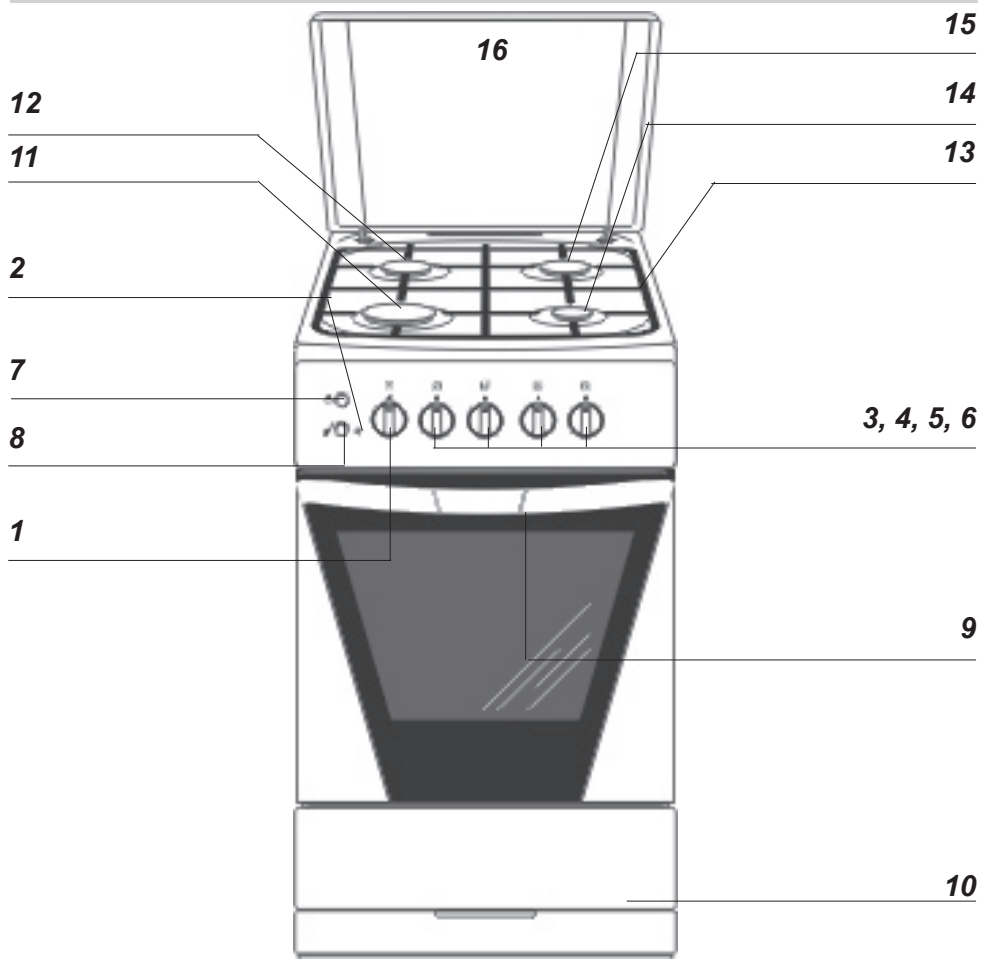


- 1 Ручка регулятора температуры духовки  
2 Контрольная лампа печи\*  
3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками  
7 Кнопка освещение духовки\*  
8 Кнопка электроподжига\*  
9 Крепление дверцы духовки  
10 Ящик\*  
11 Большая конфорка  
12 Средняя конфорка  
13 Решетка  
14 Малая конфорка  
15 Средняя конфорка  
16 Крышка

\*для определенных моделей

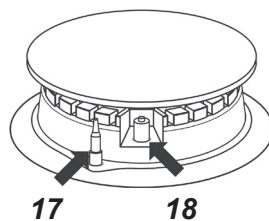


# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- 1 Ручка регулятора температуры духовки
- 2 Контрольная лампа печки\*
- 3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
- 7 Кнопка освещения духовки\*
- 8 Кнопка электроподжига\*
- 9 Крепление дверцы духовки
- 10 Ящик\*
- 11 Большая конфорка
- 12 Средняя конфорка
- 13 Решетка
- 14 Малая конфорка
- 15 Средняя конфорка
- 16 Крышка

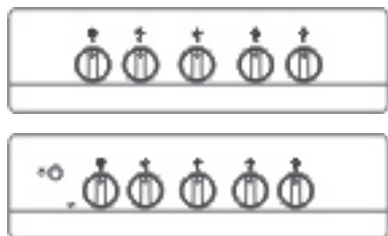
\*для определенных моделей



- 17 Датчик пламени\*
- 18 Свеча электроподжига\*

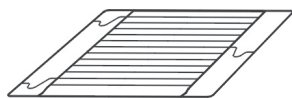
## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Панели управления плиты FCG\*

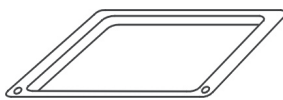


Минутный таймер\*

Оснащение плиты - перечень:



Решетка для гриля  
(решетка для сушки)



Поддон для жарки



Вертел –и вилки\*

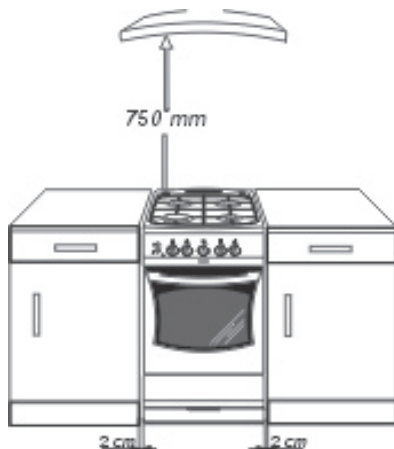
\*для определенных моделей

## МОНТАЖ

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  $2\text{ м}^3/\text{час}$  на  $1\text{ кВт}$  мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум  $100\text{ см}^2$ , 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  $850\text{ мм}$  от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется..



## МОНТАЖ

- 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 сковородке). 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 квалификацию 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". Одна из врезок закрыта заглушкой. В случае смены подключения вторую врезку необходимо немедленно заглушить.

Заглушку при перемене врезки нужно докрутить динамометрическим ключом с максимальным моментом 20Nm. 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" накрутить 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 мм<sup>2</sup> 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

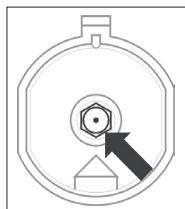
Пламя горелки	Переключение с жидкого на натуральный газ	Переключение с натурального газа на жидкий
Полное	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице.	1. Инжектор конфорки заменить согласно таблице
Экономичное	2. Регулировочный винт слегка ослабить и отрегулировать силу пламени.	2. Регулировочный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

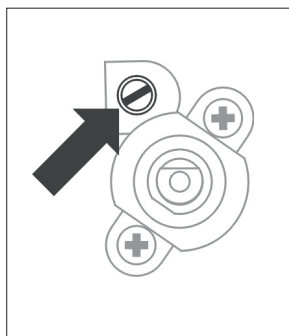


*Замена инжектора – инжектор вывинтить при помощи торцевого ключа с насадкой 7 и заменить на новый, соответствующую типу газа (см. таблицу).*

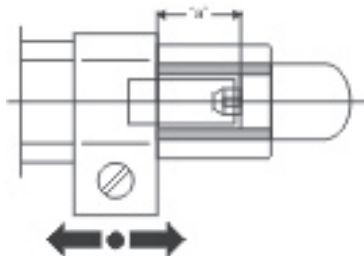
### Внимание!

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*



*Замена инжектора духовки – регулировка подачи воздуха.*

### Внимание!

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

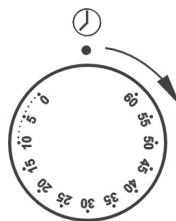
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Перед первым включением плиты

- удалить части упаковки,
- аккуратно (медленно) удалить этикетки с дверок духовки, если на раме сохранится заметный след, нужно разогреть камеру духовки (смотри ниже) и на нагретое стекло духовки побрызгать жидкостью для мытья стекол и вытереть мягкой тряпкой.
- 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,
- выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

### Механический Минутный таймер\*



Минутный таймер не управляет работой плиты. Это просто устройство звуковой сигнализации, напоминающее о необходимости выполнения кратковременных кулинарных действий. Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут.

\*для определенных моделей



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Обслуживание конфорок варочной поверхности

Сведения, касающиеся размещения конфорок и ручек управления находятся в разделе *Описание устройства*.

### 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.

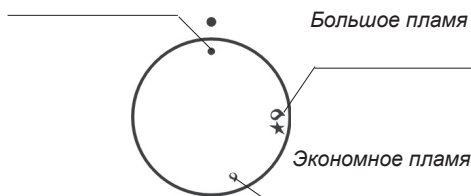


Неправильно

Правильно

### Ручка управления работой конфорок

Выключено



### Зажигание конфорок без электроподжига

- зажать 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» 🔥★
- подержать 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.

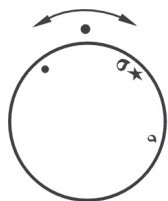
## Выбор пламени конфорки

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

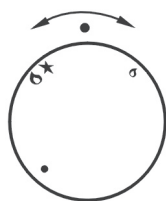
- 🔥 большое пламя
- 🔥 маленькое пламя («экономное»)
- конфорка погашена (перекрыт газ)

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» 🔥

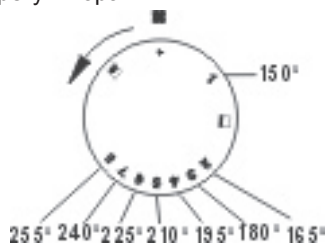
\*для определенных моделей

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ


## Функции духовки и ее эксплуатация.

Сведения, касающиеся оборудования духовки нагревательными элементами в зависимости от модели плиты.

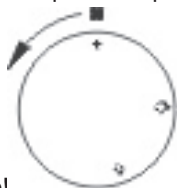
Духовка может нагреваться газовой конфоркой или электрической печкой. Управление работой духовки производится при помощи единственной ручки, снабженной циферблатом, отображающим установку терморегулятора.



### Внимание!

В моделях плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления  отсутствует.

Ручка регулятора температуры духовки\*



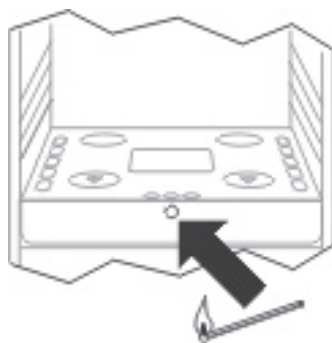
### Внимание!

Все духовки оборудованы газовыми кранами с регулятором температуры и защитой от утечки газа. При зажигании духовки, как описано ниже, ручку нужно придержать нажатой примерно 3 -10 сек. Это время необходимо для нагревания датчика и включения защиты. Если пламя при этом гаснет, действия следует повторить с трех секундным перерывом. Если пламя не загорится в течение 10 сек, повторить попытку через 1 минуту, проветрив предварительно духовку.

\*для определенных моделей

## Для включения духовки нужно:

- зажечь спичку,
- нажать ручку до упора и повернуть влево до отметки выбранной температуры,
- поднести спичку к запальному отверстию (рисунок ниже) и удерживать ручку нажатой около 3-10 сек с момента загорания газа. Если пламя погаснет, повторить действия через 3 сек ,



- следить за пламенем (заметное уменьшение пламени означает достижение заданной температуры духовки).

### Внимание!

Регулировка температуры возможна только при закрытой дверце духовки.

- Выключение – повтором ручки до упора вправо.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

### Пользователь должен знать, что:

защита от утечки газа приводит к перекрытию подачи газа в течение 60 секунд после исчезновения пламени, температура в духовке регулируется и поддерживается самостоятельно, после зажигания – конфорка работает в полную силу вплоть до достижения нужной температуры – после ее достижения термостат уменьшит пламя, поддерживая заданную температуру.

### Освещение духовки



- включение происходит после нажатия на панели управления кнопки «освещение».

# 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 ,
- 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.

### Внимание!

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Использование вертела\*

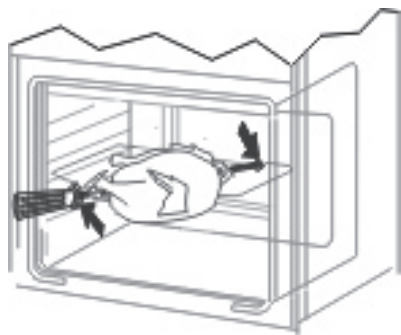
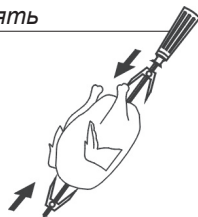
Вертел позволяет жарить готовящееся в духовке блюдо, переворачивая его. Главным образом он служит для поджаривания птицы, шашлыков, колбасок и т.п. Включение и выключение движения вертела осуществляется одновременно с включением и выключением операции поджаривания - .

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.

рукоятка



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

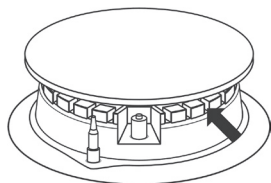
## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.

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 нержавеющей 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.

### 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.

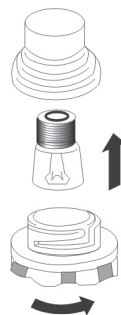
### Внимание!

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

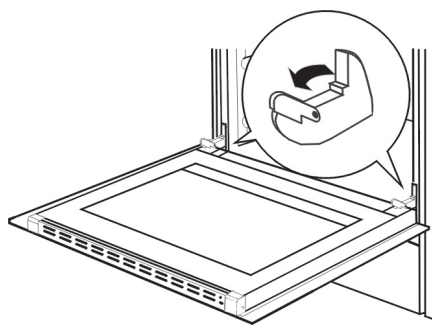
- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.



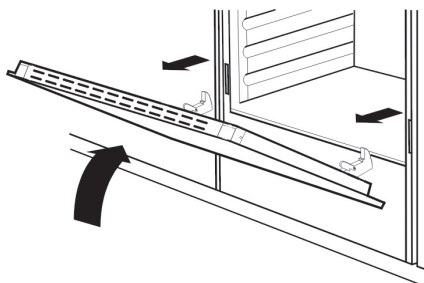
## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

### 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



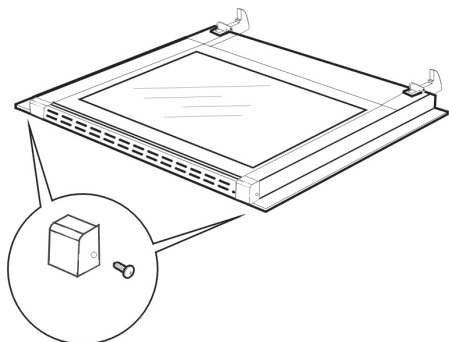
*Отодвинуть предохранители петель*



*Снять дверцу*

### Снятие внутренней рамы

Для этого нужно вывинтить винт и выдвинуть пластиковый фиксатор, находящийся в наличнике в верхней части дверцы. Затем снять раму со второго предохранителя и вынуть. После очистки вставить раму и заблокировать, завинтив предохранитель.



*Снятие внутренней рамы*

### ▶ 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. Не работает освещение духовки	Лампа вывернута или перегорела	Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)

## Выпечка

- Выпечку можно готовить в формах и поддонах, которые устанавливаются на сушильной решетке. Для выпечки рекомендуется использовать алюминиевые поддоны или поддоны с покрытием серебристого цвета, помещающиеся на решетке (гриле) духовки, противни или формочки для печенья нужно устанавливать поперек камеры духовки,



- перед выемкой проверяется при помощи деревянной палочки (которая при правильной выпечке после погружения в тесто должна остаться сухой и чистой),
- рекомендуется оставить выпечку в духовке на пять минут после ее выключения,
- параметры выпечки, приведенные в таблице, являются справочными и их можно изменять в соответствии с вашим личным опытом и кулинарными пристрастиями,
- если же сведения, содержащиеся в кулинарных книгах, значительно отличаются от значений, указанных в таблицах, просим вас руководствоваться инструкцией.

ТАБЛИЦА 1: Пироги

ВИД ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА Предварительного нагрева [°C]	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ ( мин ]	Уровень снизу
Фруктовый торт	170	160	60-70	2
Бабка песочная	170	150-160	20-40	2-3
Бисквит	170	150-160	20-30	2-3
Печенье	180	170	30-50	3
Дрожжевое пирожное	180	180	40-50	3
Полупесочное пирожное	200	180	40-60	3
Песочное пирожное	220	200	25-40	3
Французское пирожное	230-250	200-220	15-20	3

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ


## Поджаривание мяса

- В духовке готовится мясо порциями более 1 кг. Порции, вес которых меньше, рекомендуется готовить на газовых горелках плиты,
- 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.

ТАБЛИЦА 2: Приготовление мяса

МЯСО	Уровень снизу	Температура [°C]	Время* в мин.
<b>ГОВЯДИНА</b>			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	200-220	120-140
<b>СВИНИНА</b>			
Жаркое	2	200-210	90-140
Шинка	2	200-210	60-90
Филе	3	210-230	25-30
<b>ТЕЛЯТИНА</b>	2	200-210	90-120
<b>БАРАНИНА</b>	2	200-220	100-120
<b>ДИЧЬ</b>	2	200-220	100-120
<b>ДОМАШНЯЯ ПТИЦА</b>			
Цыпленок	2	220-250	50-80
Гусь (примерно.2кг)	2	190-200	150-180
<b>РЫБА</b>	2	210-220	40-55

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ – ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ТАБЛИЦА 3: 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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Номинальное напряжение	230В~50 Гц
Номинальная мощность	макс. 2,0 кВт
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА)	50 / 60 / 85 см
Полезный объем духовки*	58 литров
Вес	примерно 41 кг

Соответствует нормативам EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1

## ГАРАНТИЯ, ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

---

### Гарантия

---

Гарантийные обязательства в соответствии с гарантийным талоном

-Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было повреждения, вызванные неправильным обращением с устройством.

### Обслуживание после продажи

---

В случае возникновения проблем, связанных с использованием оборудования Hansa, авторизованный сервисный центр окажет Вам профессиональную помощь. Список сервисных центров можно посмотреть на нашем сайте [www.hansa.org.ru](http://www.hansa.org.ru)

*Пожалуйста, впишите сюда данные, указанные на устройстве*

Тип ..... Заводской номер .....



## 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

---

<b>Instructiuni de siguranta</b> .....	35
Cum sa economisiti energie.....	37
Reciclarea aparatului.....	38
<b>Descrierea aparatului</b> .....	39
<b>Instalare</b> .....	41
<b>Utilizare</b> .....	46
Inainte de prima utilizare.....	46
Utilizarea arzatoarelor.....	47
Functiile cuptorului si utilizarea acestuia.....	49
<b>Curatare si intretinere</b> .....	53
<b>Prepararea in cuptor – sfaturi practice</b> .....	55
<b>Date tehnice</b> .....	60
<b>Garantie</b> .....	61

## 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 neinstructite sa utilizeze acest aparat.

● 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



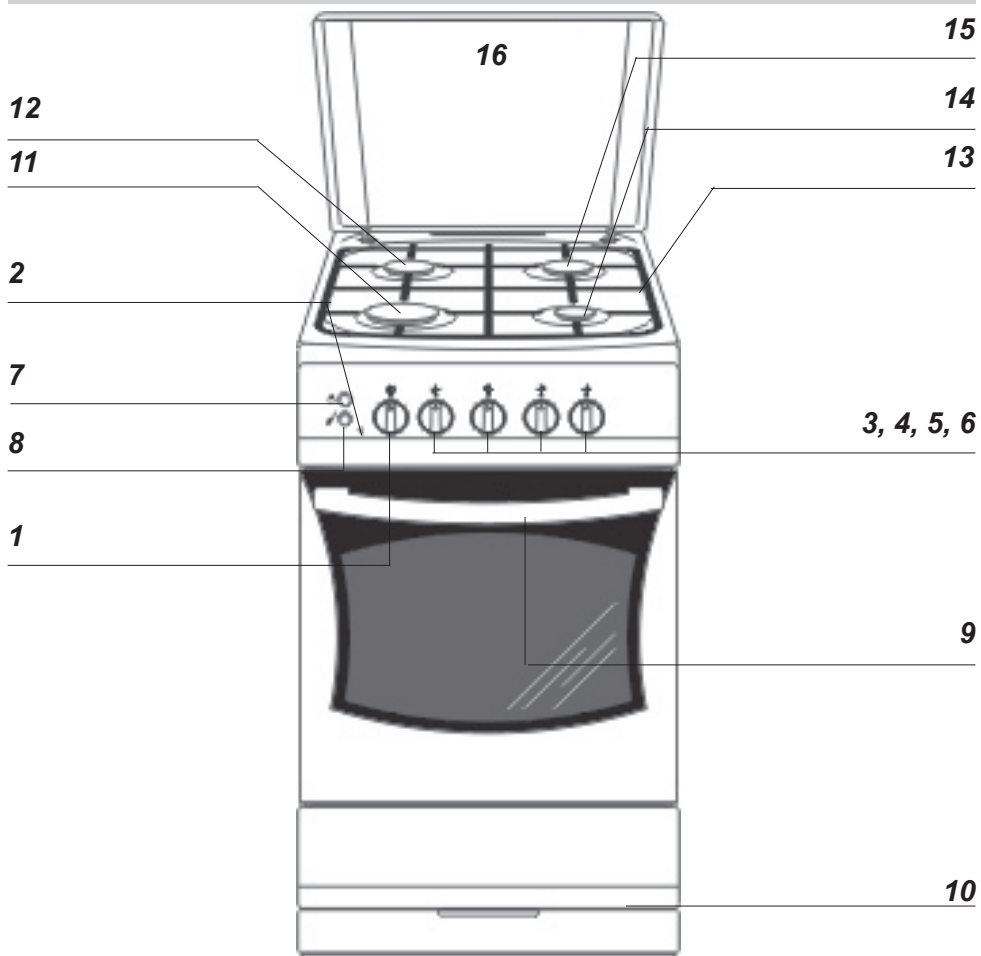
Aparatele vechi nu trebuie să fie tratate ca și gunoi menajer, ci trebuie să fie predate unui centru de colectare și reciclare al echipamentelor electrice și electronice. Simbolul înscris pe produs, pe manualul de utilizare sau pe

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.

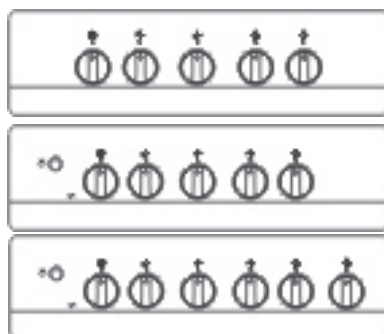
Informații privind centrele de reciclare pot fi obținute de la autoritățile locale.

## DESCRIEREA APARATULUI

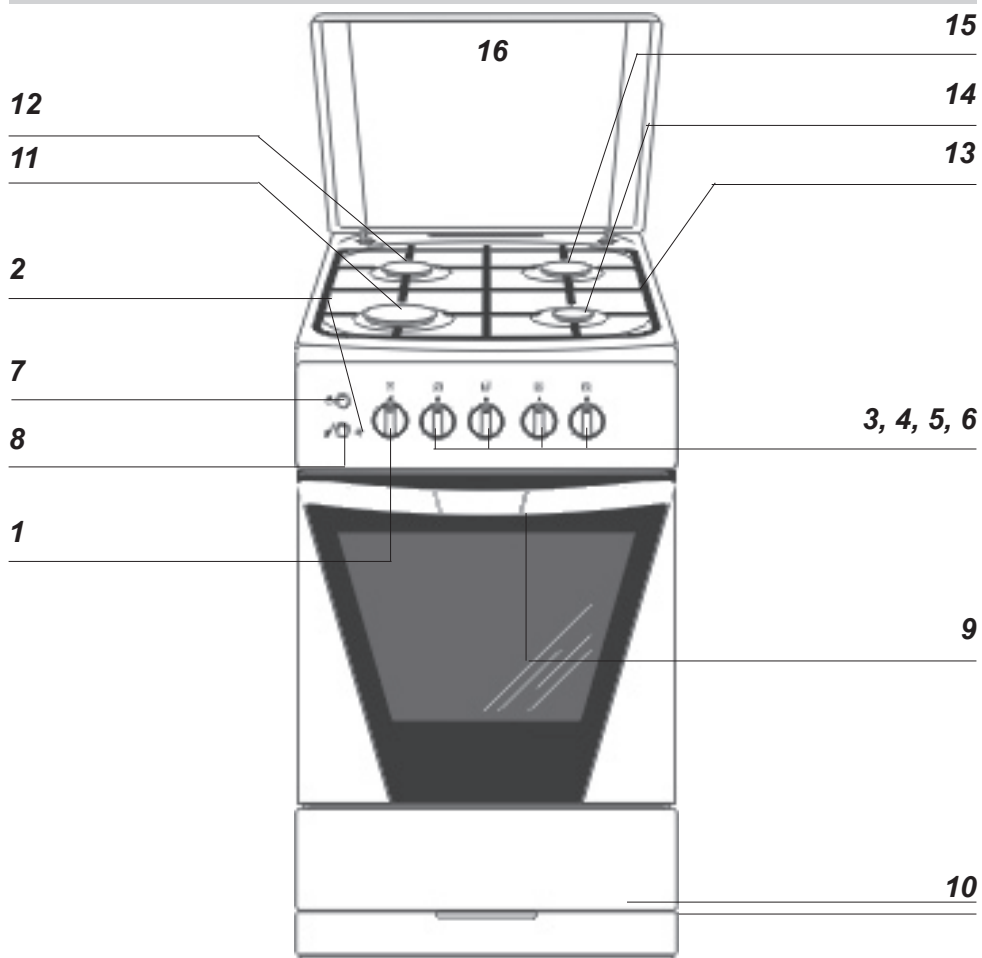


- 1** Buton reglare temperatura  
**2** Контрольная лампа печки\*  
**3, 4, 5, 6** Butoane pentru controlul gazului in arzatoare  
**7** Buton iluminare cuptor  
**8** Buton aprindere  
**9** Maner usa cuptor  
**10** Sertar\*  
**11** Arzator mare  
**12** Arzator mediu  
**13** Suport  
**14** Arzator auxiliar  
**15** Arzator mediu  
**16** Capac

\*optional

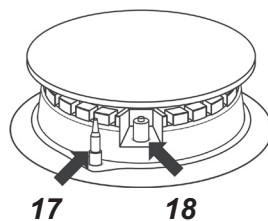


## DESCRIEREA APARATULUI



- 1 Buton reglare temperatura
- 2 Контрольная лампа печки\*
- 3, 4, 5, 6 Butoane pentru controlul gazului in arzatoare
- 7 Buton iluminare cuptor
- 8 Buton aprindere
- 9 Maner usa cuptor
- 10 Sertar\*
- 11 Arzator mare
- 12 Arzator mediu
- 13 Suport
- 14 Arzator auxiliar
- 15 Arzator mediu
- 16 Capac

\*optional



- 17 Supapa siguranta arzator\*
- 18 Aprindere piezoelectrica\*

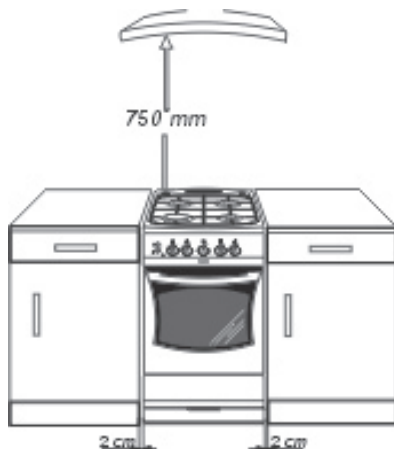


## INSTALARE

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 2m<sup>3</sup>/h pentru 1Kw pentru un arzator. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm<sup>2</sup> 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.



## INSTALARE

- 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 acset 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.
- Aragazul trebuie sa fie instalat pe o podea 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.

# INSTALARE

## Avertizare!

Racordarea aragazului la teava de gaze sau conectarea la butelie trebuie realizate numai de catre un instalator autorizat, in conformitate cu regulile referitoare la siguranta.

Aragazul este prevazut cu tevi de conectare de ½”.

Una dintre tevi este sigilata cu un capac.

In momentul in care se va utiliza celalalt terminal pentru racordare, cel inactiv trebuie sigilat cu capacul respectiv.

In cazul modificarii terminalului, capacul trebuie insurubat cu stans cu ajutorul unei chei franceze de 20 Nm. Se recomanda etanseizarea conexiunilor cu o banda de etanseizare de teflon. In cazul in care se strange cu o putere prea mare, exista riscul deteriorarii conexiunii

In cazul conectarii aragazului la sursa de alimentare cu gaze, trebuie utilizat un furtun metalic cu lungimea de minimum 0,5 m si capatul de 8 x 1 mm pentru a putea fi conectat la terminalul R ½”. Pentru a putea insuruba furtunul, trebuie sa desurubati arcul capacului. Furtunul de gaze nu trebuie sa atinga elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

## Avertizare!

La finalul racordarii, instalatorul trebuie sa verifice etanseitatea racordului, de exemplu cu solutie de apa cu sapun.

Nu utilizati surse de foc pentru a verifica etanseitatea racordului la gaze.

## Conexiuni electrice

- Aragazul este realizat pentru a fi conectat la o sursa de curent alternativ mono fazic (230V 1N~50 Hz) si este prevazut cu un cablu de alimentare 3 x 1,5 mm2 cu fir de conectare de 1,5 mm si stecher prevazut cu un contact de protectie.
- Priza trebuie sa fie prevazuta cu un pin de protectie si nu trebuie sa fie amplasata deasupra aragazului. Dupa amplasarea aragazului, priza trebuie sa fie accesibila utilizatorului.
- Inainte de a conecta aragazul la priza, verificati urmatoarele:
  - daca siguranta si circuitul electric suport functionarea aragazului.
  - daca sursa de alimentare este prevazuta cu un sistem de impamantare eficient care sa corespunda reglementarilor si standardelor in vigoare.
  - daca priza este usor accesibila.

## Adaptarea aragazului la un alt tip de gaze

Aceasta operatiune trebuie efectuata numai de catre un instalator autorizat.

In cazul in care aragazul trebuie alimentat cu tip de gaz decat cel pentru care a fost setat din fabricatie, adica G20 20 mbar, duzele arzatoarelor trebuie schimbate si trebuie realizat reglajul flacarii.

## 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 placuța 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

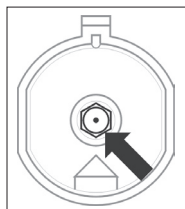
Flacăra arzător	Modificare de la gaz lichid la gaz natural	Modificare de la gaz natural la gaz lichid
Puternică	1. Modificați duza arzătorului în funcție de tabelele de mai sus.	1. Modificați duza arzătorului în funcție de tabelele de mai sus.
Economică	2. Desurubăți ușor surubul de reglare și reglați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

Pentru a realiza reglajele, trebuie să scoateți butoanele.

## INSTALARE

Pentru suprafata arzatoarelor nu este necesara reglarea aerului primar. O flacara corecta se distinge prin conuri de culoare verde si albastra. In cazul in care flacara este mica si slaba sau lunga, de culoare galbena si fumega, inseamna ca gazul nu este de calitate corespunzatoare si arzatorul este deteriorat sau murdar.

Pentru a verifica flacara, incalziti circa 10 minute arzatorul la intensitate puternica si apoi rotiti supapa arzatorului in pozitia economic. Flacara nu trebuie sa se stinga sau sa palpaie prin duza.

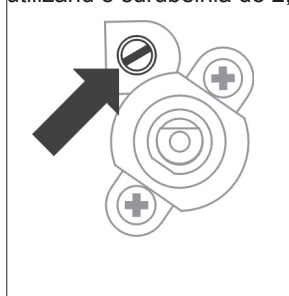


*Schimbarea duzei – desurubati duza cu o cheie speciala nr. 7 si inlocuiti-o cu o duza noua, in functie de tipul de gaz (vezi tabelul)*

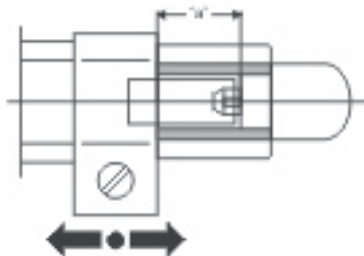
### Atentie!

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

Alimentarea arzatoarelor cu gaz se realizeaza prin deschiderea si setarea butoanelor normale, fig. A si C. La cuptoarele cu dispozitiv de siguranta, este utilizat un buton cu supapa de siguranta, fig. B si C. Butoanele trebuie reglate in timp ce arzatorul este deschis si flacara este setata in pozitia economica, utilizand o surubelnia de 2,5 mm.



*Buton BSI*



*Reglarea fluxului de aer pentru arzatorul cuptorului*

### Atentie!

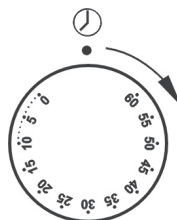
Dupa finalizarea reglajelor, lipiti o eticheta pe care sa fie indicat tipul de gaz la care a fost adaptat aragazul.

## UTILIZARE

### Inainte de prima utilizare

- Indepartati ambalajul
- 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.
- Goliti sertarul si scoateti materialele de ambalare din interiorul cuptorului.
- Scoateti si spalati accesoriile cuptorului cu apa calda si detergent lichid.
- Porniti ventilatorul sau deschideti o fereastră.
- Incalziti cuptorul (la o temperatura de 25-0°C timp de aproximativ 30 min), indepartati petele si spalati cu atentie.
- Va rugam sa respectati cu strictete instructiunile de utilizare ale acestui aparat

### TIMER \*



Aragazul este dotat cu un ceas programator care va fi rotit in sensul acelor de ceasornic pana la capat iar apoi va fi dat invers pana la pozitia dorita. Timpul este reprezentat in minute iar la terminarea lui se activeaza o sonerie.

\*optional

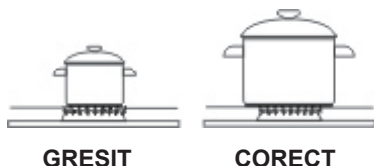
# UTILIZARE

## Utilizarea arzatoarelor

### Alegerea recipientelor

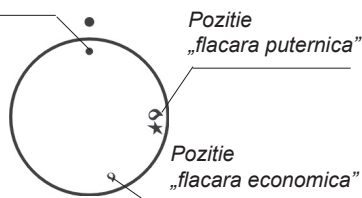
Va atragem atentia ca diametrul bazei recipientului trebuie sa fie intotdeauna mai mare decat coroana arzatorului. Dimensiunile recomandate pentru diametru trebuie sa fie de 2,5 sau 3 ori mai mari decat diametrul arzatorului, astfel:

- 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 „inches”



\*optional

### Aprindere normala

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

### Butonul pentru aprindere <sup>\*</sup>

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

### Aprindere automata\*

- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, im pozitia „flacara puternica”
- 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

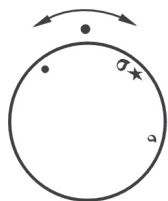
Un arzator reglat corect are flacara de culoare albastru deschis, cu conuri interioare vizibile. Selectarea intensitatii flacarii depinde de pozitia la care a fost setat butonul corespunzator butonului respectiv:

положения ручки конфорки:

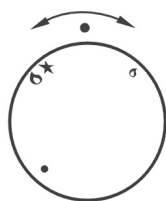
- 🔥 flacara puternica
- 🔥 flacara redusa („flacara economica”)
- arzator inchis (alimentarea cu gaze este oprita).

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

## Срабатывание газ-контроля:



**GRESIT**



**CORECT**

## 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.

## Atentie!

Nu reglati flacara intre pozitia ● si flacara puternica 🔥.

\*optional

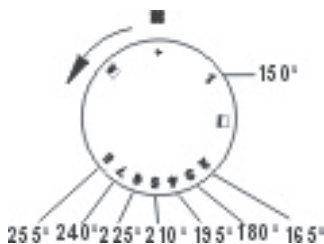


# UTILIZARE


## Funcțiile cuptorului și utilizarea acestuia

### Cuptor cu convecție naturală (convențional)

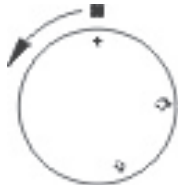
Cuptorul poate fi încălzit de către arzătorul cuptorului sau grătarul electric\*. Cuptorul este controlat cu ajutorul unui buton, pe care sunt marcate gradatii care indica setarile pentru temperatura.



#### Atentie!

În cazul modelelor ce nu au grătar, poziția  nu se afla pe buton.

Ручка регулятора температуры духовки\*

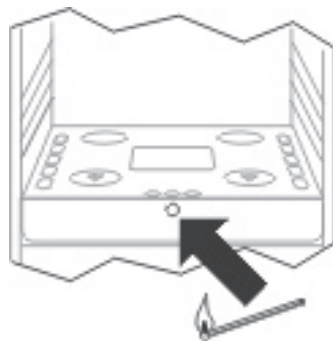


Cuptorul este prevăzut cu o supapă de gaz cu dispozitiv de reglare a temperaturii și protecție împotriva curgerii lichidelor. Pentru a aprinde cuptorul, mențineți apăsat butonul circa 3 secunde. Această perioadă de timp este necesară pentru a încălzi senzorul și pentru a activa funcția de protecție. În cazul în care flacăra se stinge, repetați operațiunea de aprindere după circa 3 secunde. În cazul în care flacăra nu se aprinde în timp de 10 secunde, repetați procedura de aprindere după 1 minut, de exemplu, după aerisirea cuptorului.

\*opțional

### Pentru aprinderea cuptorului:

- Aprindeți un chibrit,
- Apăsați butonul și rotiți-l către stânga, în poziția corespunzătoare temperaturii alese,
- Introduceți batul de chibrit prin orificiul pentru aprindere (vezi figura de mai jos) și mențineți butonul apăsat circa 3 secunde. În cazul în care flacăra nu se aprinde, repetați procedura de aprindere după 3 secunde:



#### Observație!

Controlul temperaturii se poate realiza numai dacă ușa cuptorului este închisă.

Rotiți butonul către dreapta pentru a opri funcționarea cuptorului.

# UTILIZARE



---

## Utilizarea gratarului

---

Procesul de preparare la gratar se realizeaza cu ajutorul razelor infrarosii care sunt emise de gratarul incandescent al elementului de incalzire.

Pentru a pune in functiune gratarul, procedati astfel:

- setati butonul cuptorului in pozitia marcata cu simbolul ,  

- incalziti cuptorul circa 5 minute (cu usa cuptorului inchisa)
- introduceti o tava pe care asezati vasul, la nivelul de preparare si daca preparati gratar, introduceti o tava de picurare pe nivelul imediat inferior (sub gratar).
- inchideti usa cuptorului.

### Atentie!

Cand preparati la gratar, trebuie sa metineti usa cuptorului inchisa.

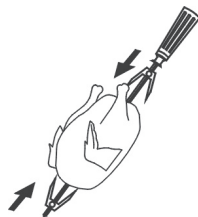
In timpul utilizarii acestei functii, partile cuptorului devin fierbinti.

Nu permiteti copiilor sa stea in preajma cuptorului.

# UTILIZARE

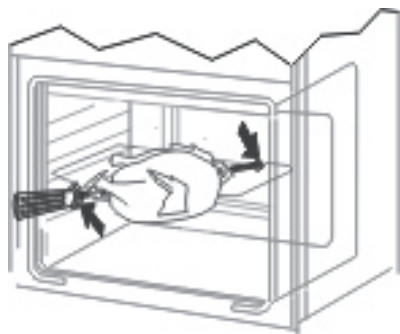
## UTILIZAREA ROTISORULUI\*

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 usa cuptorului.



\*optional

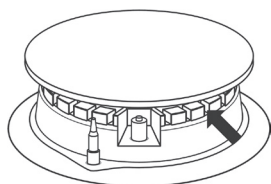
## CURATARE SI INTRETINERE

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 grasimi. 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.

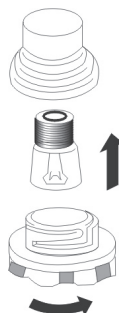
#### Atentie!

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.



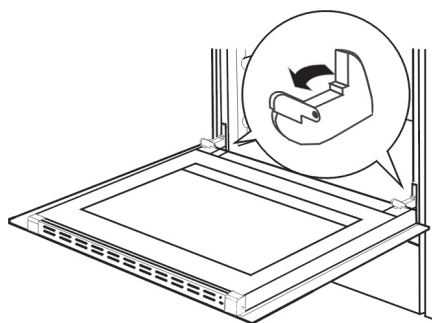
*Becul pentru cuptor*

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

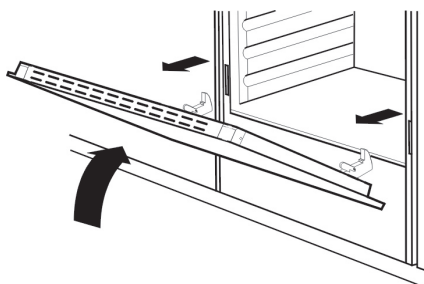
## CURATARE SI INTRETINERE

### 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 trageti 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.



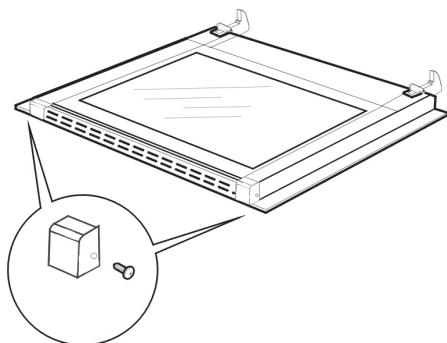
*Inclinarea dispozitivelor de siguranta ale balamalelor*



*Scoaterea usii*

### Scoaterea panoului interior din sticla

Desurubati si slabiti dispozitivul de prindere din plastic care se afla in coltul de sus al usii. Scoateti geamul de la cel de-al doilea mecanism de blocare si indepartati-l. Dupa curatare, introduceti si blocati panoul din sticla si infiletati la loc mecanismul de blocare.



*Scoaterea panoului interior din sticla*

## 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”.



## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

### 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.



- 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.
- Parametri de coacere oferiti in Tabele 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.

TIPUL DE PRAJITURA	TEMPERATURA [°C] incalzire	TEMPERATURA [°C]	TIMP DE PREPARARE [min]	NIVEL de jos in sus
Prajitura cu fructe	170	160	60-70	2
Negresa	170	150-160	20-40	2-3
Pandispan	170	150-160	20-30	2-3
Chifle	180	170	30-50	3
Fursecuri	180	180	40-50	3
Prajitura (blat crocant)	200	180	40-60	3
Prajitura baza crocanta	220	200	25-40	3
Bezele	230-250	200-220	15-20	3

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

### 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.

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

## PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE

TABELUL 3: 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

## DATE TEHNICE

---

Voltaj	230V ~ 50Hz
Putere	Maxim 2,0 kW
Dimensiuni aragaz (lxLxA)	50 / 60 / 85 cm
Capacitate utila cuptor*	58 litri
Greutate	Aproximativ 41 kg
Respecta regulile UE	Standarde EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6

# GARANTIE

---

## Garantie

---

Serviciile garantate sunt mentionate in certificatul de garantie ce insoteste produsul:

-Producatorul nu se face responsabil pentru orice avarii aparute in urma utilizarii necoresp-zatoare a produsului.

## Deservirea după achiziționare

---

În cazul apariției problemelor, ce țin de utilizarea utilajului Hansa, centrul de deservire autorizat vă va acord ajutor profesional. Lista centrelor de deservire poate fi studiată pe situl [www.hansa.org.ru](http://www.hansa.org.ru)

*Vă rugăm, să indicați aici datele, menționate pe instalație*

*Tipul.....*

*Numărul de fabrică.....*





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

---