



**FCG\***

---

**(RUS) ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

---

ЮАК-1240  
(06.2008 /3)

---

## 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.

Плита газовая бытовая моделей FCGW53001012, FCGW53001013, FCGW56001012, ТУ4858-016-53500398-2008 соответствует требованиям нормативных документов:



ГОСТ Р 50696; ГОСТ Р 52161.1;  
ГОСТ 51318.14.1; ГОСТ Р 52161.2.6

Имеет сертификат соответствия

Срок действия с

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Общие положения.....	2
Указания по технике безопасности.....	4
Как экономить энергию.....	6
Распаковка.....	7
Изъятие из эксплуатации.....	7
Описание устройства.....	8
-комплектность.....	9
-панель управления.....	11
-горелки стола.....	12
-зажигание горелок стола.....	12
Установка.....	13
-установка регулируемых опор.....	13
-выравнивание.....	13
-жесткое подсоединение.....	14
-подсоединение с помощью гибкого присоединительного рукава.....	15
-подсоединение шнура питания.....	16
Эксплуатация.....	17
-электророзжиг.....	17
-духовка.....	17
-установка температуры духовки.....	18
-зажигание горелок духовки.....	18
-вертел.....	20
-крышка плиты.....	20
-выдвижной ящик.....	20
Рекомендации.....	21
-по использованию горелок стола.....	21
-по использованию горелок духовки.....	21
Приготовление пищи в духовке - практические советы.....	22
-по приготовлению пирогов.....	22
-по приготовлению мяса и рыбы.....	23
-по использованию горелки гриля.....	23
-по пользованию горелки гриля свертелом.....	24
Обслуживание и уход.....	25
-замена лампы.....	27
-если что-то не так.....	28
Транспортирование и хранение.....	29
Срок службы.....	29
Утилизация.....	29
Реквизиты завода.....	29
Свидетельство о приемке.....	29
Характеристики технические.....	30

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

### **Внимание!**

**! Пламя горелки гаснет при скорости воздушного потока свыше 2,4 м/с.**

**! Модели плит, имеющие электрооборудование, выполнены по I классу электро-безопасности и должны подключаться к розетке с заземлением.**

Во избежании возникновения пожара категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ▶ Пользоваться неисправной плитой.
- ▶ Искать утечки газа при помощи спичек и другого открытого огня.
- ▶ Устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной опасности (вплотную к деревянным, покрытым обоями, горючим пластиком и т. п. поверхностям).
- ▶ Оставлять работающую плиту без присмотра.
- ▶ Сушить над плитой белье.
- ▶ Использовать плиту для обогрева помещения.
- ▶ Хранить вблизи плиты и в хозяйственном отсеке легковоспламеняющиеся предметы (горючие вещества, аэрозоли, бумагу, тряпки и т.п.).
- ▶ Допускать детей к работающей плите.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

- В случае возникновения пожара перекрыть общий кран подачи газа и краны на плите, отключить плиту от электрической сети, вызвать пожарную службу по телефону - **01** и принять меры по тушению огня.
- Категорически запрещается тушить электроизделия, находящиеся под напряжением, водой.

### **Помните!**

! Наиболее распространенными несчастными случаями, связанными с плитой, являются ожоги. Обычно они происходят:

- при касании горячих частей плиты;
  - при расплёскивании кипящих жидкостей;
  - в ситуации, когда опрокидывается посуда, стоящая на передних горелках.
- Будьте аккуратны и особенно внимательно следите за своими малышами, а лучше, не пускайте их на кухню пока плита работает или остывает.

Во время работы горелок стола и духовки некоторые части лицевой панели, а также стекло дверцы сильно разогреваются и сохраняют тепло значительное время после выключения. Будьте осторожны, не прикасайтесь к ним и особо предупредите детей, – возможны ожоги.

### **Внимание!**

**! При появлении в помещении запаха газа, необходимо перекрыть общий кран подачи газа, закрыть все краны плиты, открыть окна и до устранения утечек не производить никаких действий, связанных с огнем: не зажигать спички, не курить, не включать (выключать) освещение и электроприборы.**

Перед мытьем или проведением других операций по обслуживанию плиты необходимо отключить от электросети.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавления, затвердение материала) немедленно обращайтесь в ремонтную службу. Замену шнура питания и подключение с помощью гибкого присоединительного рукава должны производить работники сервисной службы или аналогичный квалифицированный персонал.

**Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла. Перегретые, они легко воспламеняются.**

**Знайте! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой, посуду с огнем нужно плотно накрыть крышкой.**

Если рядом с плитой находятся бытовые электроприборы, подключённые к сети (электрозажигалки, тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не попал в зону пламени горелок или не был зажат горячей дверцей духовки.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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 устанавливайте 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.

В устройстве использованы материалы, подлежащие вторичному 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

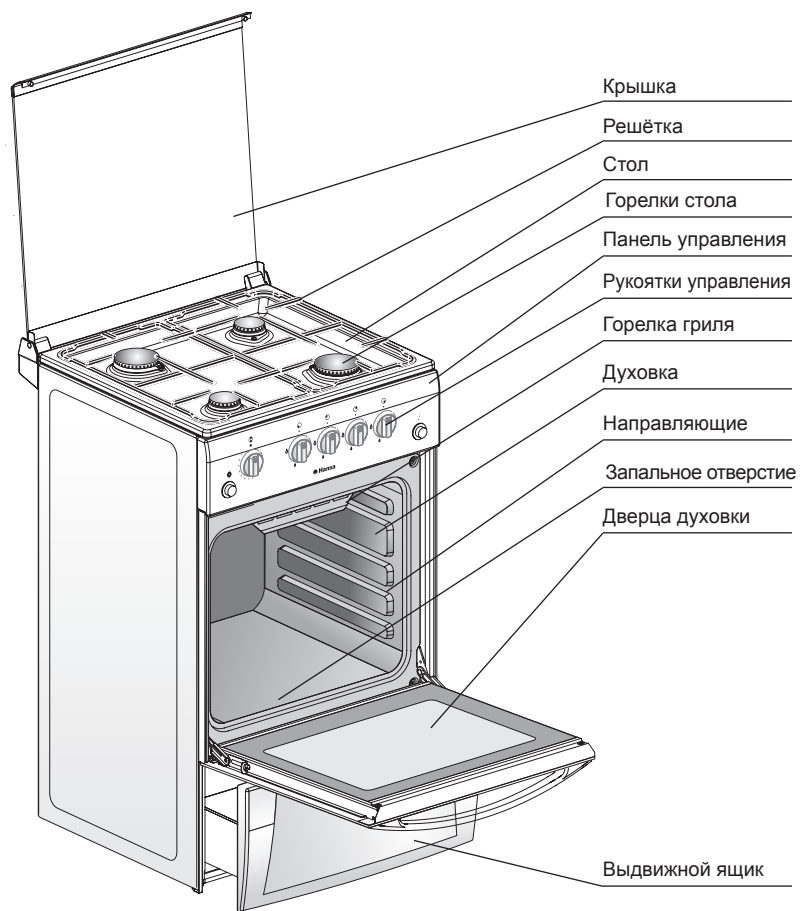


рис. 1

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

---

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

п/п	Наименование составных частей	Количество
1.	Плита газовая	1
2.	Решётка духового шкафа	1
3.	Решётка стола	2
4.	Поддон для жаренья	1
5.	Противень для выпечки	1
6.	Руководство по эксплуатации	1
7.	Упаковка	1
8.	Фильтр газовый	1
10.	Комплект вертела: * <sup>1</sup>	
	- ось с ручкой	1
	- вилка	2
	- винт	2
	- рамка вертела	1
11.	Комплект регулируемых опор* <sup>2</sup>	
	- опора	2 или 4
	- контргайка	2 или 4
12.	Упор дверки духовки	2

Примечание

\*<sup>1</sup> Комплекуются плиты согласно спецификаций.

\*<sup>2</sup> Состав комплекта зависит от конструкции плиты

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Горелка	Мощность, кВт	Природный газ ном. давл. 1300 Па		Природный газ ном. давл. 2000 Па		Сжиженный газ ном. давл. 3000 Па	
		Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП	Маркировка сопла	ВМП
Для плит с размером стола 50x56							
Горелка передняя правая	1,9 (0,42)	119	49	110	49	70	47
Горелка передняя левая	2,3 (0,52)	132	65	120	60	78	49
Горелка задняя правая	1,9 (0,42)	119	49	110	49	70	47
Горелка задняя левая	1,1 (0,44)	90	49	83	49	55	36
Для плит с размером стола 50x50							
Горелка передняя правая	2,3 (0,52)	123	65	113	60	73	36
Горелка передняя левая	1,9 (0,42)	110	49	101	49	69	29
Горелка задняя правая	1,9 (0,42)	110	49	101	49	69	29
Горелка задняя левая	2,3 (0,52)	123	65	113	60	73	36
Для горелок духовки							
Основная горелка духовки	2,6	145	95	129	83	83	65
Горелка гриль	1,7	110	95	101	83	72	63

### Примечание.

В графах «сопло» указана маркировка, которая соответствует диаметру отверстия сопла в мкм. Сменные сопла в комплект плиты не входят.

В скобках указана мощность горелки в положении ручки «малое пламя»

### ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Суммарный вес продуктов, располагаемых на решётке духовки, не более, кг.....	3
Суммарный вес продукта располагаемого на вертеле, не более, кг.....	2
Вес продуктов с посудой устанавливаемых на одну газовую горелку, не более, кг.....	10
Диаметр посуды устанавливаемой на горелку, не менее, мм.....	120
Диаметр посуды устанавливаемой на горелку, не более, мм.....	240

# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

В данном руководстве дается описание всех функций и элементов комфортности, символы которых могут присутствовать на панели управления плиты.

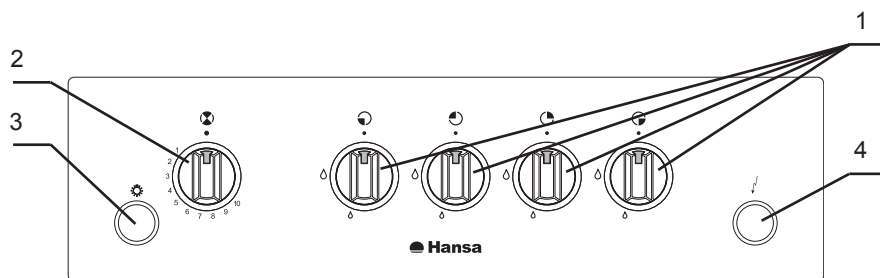


Рис. 2. Панель управления плиты

1. Рукоятка управления крана горелки стола.
2. Рукоятка управления терморегулятора горелок духовки.
3. Кнопка включения подсветки духовки и электровертела.
4. Кнопка электророзжига.

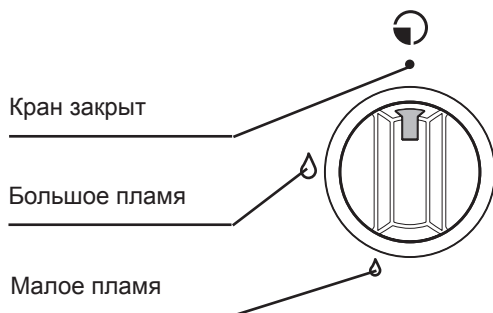
# ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

---

## ГОРЕЛКИ СТОЛА

Положение горелок на столе схематично изображено возле рукоятки каждого крана на панели управления. На воротниках рукоятки управления горелок нанесены символы состояния работы горелок в крайних положениях.

### СИМВОЛЫ:



Все краны имеют ограничение в положении «малое пламя», обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме.

Регулировку пламени производят плавно, поворотом рукоятки крана от знака «большое пламя» до знака «малое пламя».

**Примечание! Во время эксплуатации плиты возможно выгорание эмали на решётке стола в зоне горелок, что не является производственным дефектом и не влияет на работу плиты.**

### ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛКИ СТОЛА:

1. Нажать и повернуть рукоятку крана в положение «малое пламя».
2. Нажать на кнопку электророзжига (для моделей плит с электророзжигом) или поднести огонь к горелке стола.
3. Установить рукоятку в нужное Вам положение.

**Помните! При погасании пламени горелки (по любой причине) необходимо установить рукоятку в положение «закрыто» и предпринять попытку повторного зажигания не ранее чем через 1 минуту.**

## УСТАНОВКА

---

Плита должна быть подключена только персоналом специализированных организаций, имеющих право установки и обслуживания газовых плит.

Плита должна быть установлена в соответствии с требованиями настоящего руководства по эксплуатации.

**Важно! Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы плита была установлена в помещении с хорошей вентиляцией.**

Плиту не следует присоединять к дымоходу.

По степени защиты от пожара плита относится к приборам типа «Х», предназначенным для установки на полу. Мебель, стоящая рядом, должна быть ниже рабочей поверхности стола. Плита должна отстоять от поверхности стены сзади не менее чем на 70 мм, с левой и правой сторон не менее 20 мм. Расстояние от поверхности решетки плиты до элементов кухонного оборудования расположенных над плитой должно быть не менее 1 м.

Мебель, верх которой выше рабочей поверхности стола плиты, а также кухонные полотенца, шторы и т.п. должны находиться на безопасном расстоянии, исключающем их воспламенение.

Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духовки.

### УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ ОПОР

1. Положить плиту на пол, на одну из боковых сторон.
2. При комплектации 2 опорами и 2 гайками, вывернуть из бетонного основания сзади плиты короткие опоры и вернуть их в передние кронштейны, предварительно выставив их на нужную высоту. Затем длинные опоры, находящиеся в пакете с комплектующими, вернуть в резьбовое отверстие бетонного основания, также выставив опоры на нужную высоту (см. рис. 3). При комплектации 4 опорами и 4 гайками вернуть в кронштейны опоры, предварительно выставив их на нужную высоту.
3. Поднять плиту с пола, установить ее на опоры и поставить на постоянное место, где она будет эксплуатироваться.

### ВЫРАВНИВАНИЕ.

Заворачивая или выворачивая опоры, окончательно подрегулировать высоту плиты по отношению к столешнице кухонной мебели. Качание плиты не допускается.

**! Для устранения случайного проворачивания опор в процессе эксплуатации подтянуть контргайку на опоре.**

# УСТАНОВКА

Места для установки регулируемых опор (вид снизу)

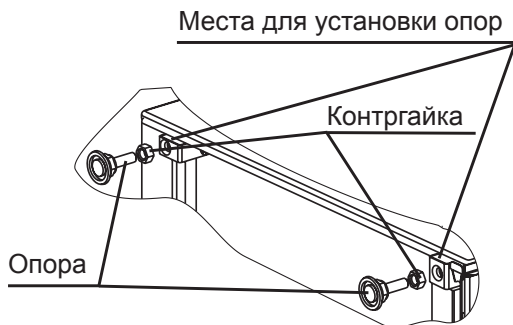


рис. 3

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ

**! Подключение плиты к газовой коммуникации производится с правой стороны. Подключение газа возможно с помощью как жесткой, так и гибкой подводки.**

При подключении плиты, для создания герметичности следует между рампой и подводкой для газа установить газовый фильтр.

## ЖЕСТКОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Перед подключением еще раз убедитесь, что давление газа в сети соответствует на табличке плиты.

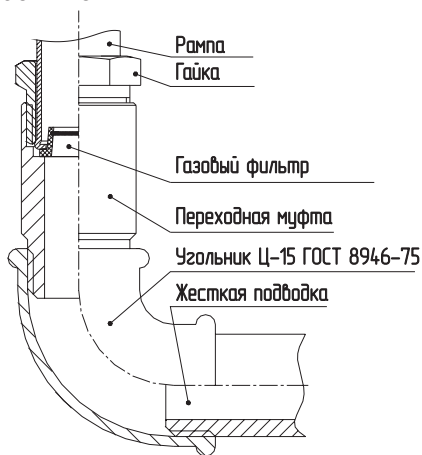


рис. 4

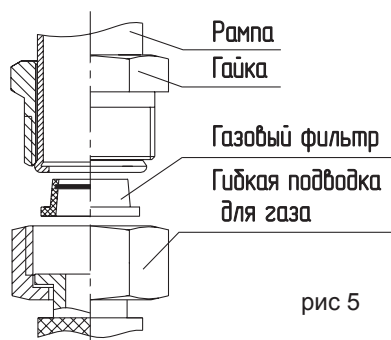
Подсоединение плиты к газовому стояку или баллону следует проводить в соответствии с местными стандартами.

Плита имеет присоединительную резьбу G1/2".

Жесткое подсоединение к газовому стояку (Рис. 4) производится с помощью переходной муфты (в комплект поставки не входит).

# УСТАНОВКА

## ПОДСОЕДИНЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ПРИСОЕДИНИТЕЛЬНОГО РУКАВА



При подсоединении с помощью гибкого соединительного рукава должны быть соблюдены следующие требования:

- выбранный гибкий соединительный рукав должен иметь сертификат соответствия и документ, указывающий дату изготовления, срок службы и замены;
- гибкий соединительный рукав должен быть доступен для осмотра по всей длине;
- гибкий соединительный рукав не должен проходить в зоне горячего воздуха дымохода и касаться задней стенки плиты (рис. 6);
- гибкий соединительный рукав не должен ничем пережиматься, иметь перегибы и испытывать растягивающие усилия;

- если гибкий соединительный рукав имеет повреждения, он должен заменяться целиком, ремонт недопустим.

**Помните! Запрещено проверять герметичность соединений и искать утечки газа с помощью спичек и другого открытого огня.**

**Помните!** После установки плиты на место обязательно проверьте положение гибкого шланга подвода газа и шнура питания (рис. 6). Они не должны проходить над дымоходом и касаться задней стенки плиты. Во время работы духовки там возникает высокая температура, которая может их повредить.

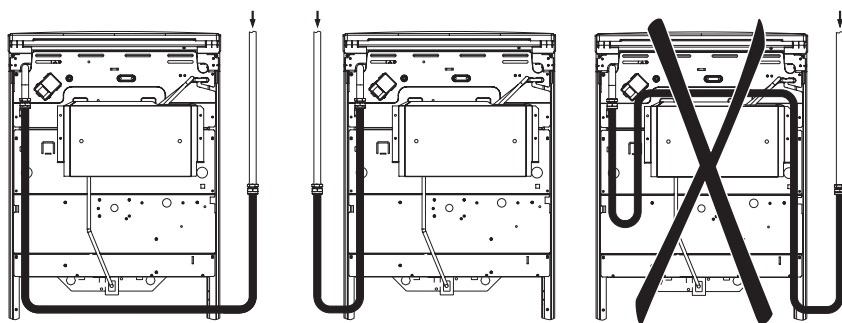


рис. 6

## УСТАНОВКА

---

### **Помните!**

После подсоединения плиты убедитесь в том, что горелки стола и духовки работают стабильно. Для этого необходимо зажечь поочередно каждую горелку стола и духовки на «большом пламени». Отрыв пламени допускается в момент зажигания, если в дальнейшем устойчивость горения устанавливается. Затем перевести поочередно каждую горелку в положение «малое пламя», горелка не должна гаснуть. Проскок пламени должен отсутствовать.

### **ПОДСОЕДИНЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ**

Плита подключается к сети 220 В (50 Гц). Розетка должна находиться в легкодоступном месте. Плита, поставленная на рабочее место, не должна ее закрывать.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## ЭЛЕКТРОРОЗЖИГ

В плитах, оснащенных электророзжигом, горелки стола зажигаются от искры высоковольтного разряда. Если нажать и отпустить кнопку электророзжига между разрядником и горелкой на всех конфорках проскакивает искра. Розжигается горелка, на которую подается газ. Розжиг горелки производится в положении ручки крана «малое пламя».

Для зажигания горелки необходимо установить рукоятку управления крана в положение «малое пламя» (допускается разжигать и в положении «большое пламя»). Вам необходимо нажать на кнопку электророзжига и удерживать её до появления пламени, но не более 10 сек.

Если горелка не зажглась, повторите розжиг снова.

**Запрещается! Нажимать кнопку электророзжига при снятых горелках – это может привести к выходу из строя системы электророзжига!**

## ДУХОВКА

**! Основная горелка находится под дном духовки. Она применяется для традиционной выпечки кондитерских изделий, приготовления мяса, птицы, рыбы и т.п.**

**Духовка снабжена следующими принадлежностями: Противень для выпечки (алюминиевый)** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.;

**Поддон для жаренья (эмалированный)** служит для жарки, сбора жира и сока, выделяющихся при приготовлении мясных блюд на решетке или вертеле;

**Внимание!** На алюминиевом противне возможно наличие полиэтиленовой пленки. Необходимо перед применением противня пленку удалить.

**Не оставляйте на дне духовки различную кухонную посуду, противень или поддон во время включенной основной (нижней) горелки духовки. Это может привести к растрескиванию (разрушению) эмалевого покрытия духовки и возможным травмам во время ее уборки.**

**Решётка духового шкафа** используется как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. На ней можно непосредственно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ

Установка и управление рабочей температурой в духовке обеспечивается применением терморегулятора с устройством безопасности.

Терморегулятор с устройством безопасности - это термостатированный кран, который позволяет выбирать необходимую температуру приготовления пищи, автоматически поддерживает заданную температуру при работе основной горелки и прекращает подачу газа в случае её погасания.

Для плит с термостатированным краном на панели управления возле рукоятки управления горелками духовки нанесена шкала с цифрами. Для установки в духовом шкафу нужной Вам температуры, поверните рукоятку управления горелками духовки против часовой стрелки в соответствующее положение, согласно таблицы:

Деление шкалы	•	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Температура в центре духовки °C	Выкл	155	160	165	170	180	195	215	230	250	270

## ЗАЖИГАНИЕ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

Зажигание основной горелки духовки

1. Открыть дверцу духовки.
2. Поднести зажженную спичку к запальному отверстию.
3. Нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором против часовой стрелки, до максимального значения.
4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку управления в нажатом положении в течение 15 секунд.
5. Отпустить рукоятку и убедиться, что пламя не погасло, закрыть дверцу.
6. Прогреть духовку в течении не менее 2-х минут в положении «1» .
7. Установить рукоятку управления на нужное деление.
8. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.


Зажигание основной горелки духовки (плита с электророзжигом)

1. Открыть дверцу духовки.
2. Нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором против часовой стрелки, до максимального значения.
3. Удерживая рукоятку терморегулятора в нажатом положении, нажать на кнопку электророзжига и удерживать ее до появления пламени, но не более 10 сек.
4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку управления в нажатом положении в течение 15 секунд.
5. Отпустить рукоятку и убедиться, что пламя не погасло, закрыть дверцу.
6. Прогреть духовку в течении не менее 2-х минут в положении «1» .
7. Установить рукоятку управления на нужное деление.
8. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.


# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## **Зажигание горелки гриля.**

1. Открыть дверцу духовки.
2. Поднести зажженную спичку к горелке гриля, нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором по часовой стрелке, до упора, так чтобы указатель направления совпал со знаком «» на панели управления.
3. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности рукоятку необходимо удерживать в течение 15 секунд.
4. Отпустить рукоятку и, убедиться, что пламя не погасло, закрыть дверцу.
5. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.

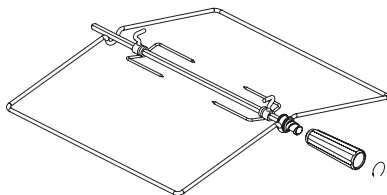
## **Зажигание горелки гриля (плита с электророзжигом).**

1. Открыть дверцу духовки.
2. Нажать и повернуть рукоятку управления терморегулятором по часовой стрелке, до упора, так чтобы указатель направления совпал со знаком «» на панели управления.
3. Удерживая рукоятку управления терморегулятором в нажатом положении, нажать на кнопку электророзжига и удерживать её до появления пламени, но не более 10 сек.
4. При появлении пламени для срабатывания устройства безопасности необходимо удерживать рукоятку в нажатом положении в течение 15 секунд.
5. Отпустить рукоятку и убедиться, что пламя не погасло.
6. Закрыть аккуратно дверцу духовки.
7. Если горелка погасла, повернуть рукоятку в положение «закрыто» и, подождав примерно 1 минуту, повторить зажигание.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ВЕРТЕЛ

1. Плиты комплектуются вертелом со съёмной рукояткой. При установке и извлечении вертела необходимо использовать рукоятку, которая накручивается на резьбовую втулку.
2. Установить в средние направляющие духовки рамку вертела.
3. Поместить на ось вертела между вилками продукт, который Вы хотите приготовить, переместить его к центру вертела и закрепить вилки вертела винтами. Винты взять из пакета с комплектующими.
4. Промазать продукт подсолнечным маслом, или размягченным сливочным маслом, или соусом.
5. Вставить острый конец штока вертела во втулку электропривода, а второй установить на рамку вертела.
6. Поместить снизу на решётку эмалированный поддон для сбора сока и жира с добавлением небольшого количества воды (см. раздел «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ»).
7. Разжечь горелку гриля.
8. Включить привод вертела нажатием кнопки на панели управления, при этом загорается лампа освещения.
9. Закреплённый на штоке продукт должен находиться точно под горелкой гриля. Во время приготовления дверца должна быть закрыта, рукоятка должна быть снята.



**Внимание! В вашей модели плиты вертел имеет электрический привод, принудительное вращение вертела вручную запрещено!**

## КРЫШКА ПЛИТЫ

**Помните! Если Ваша плита имеет стеклянную крышку ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

- Зажигать горелки стола при закрытой крышке.
- Опускать крышку при горящих или еще не остывших горелках.
- Ставить на крышку посуду.

## ВЫДВИЖНОЙ ЯЩИК

- Выдвижной ящик предназначен для хранения принадлежностей плиты.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК СТОЛА

**! Размеры посуды и режим работы горелок нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за края и не «лизало» боковые стенки (рис. 7). Пользуйтесь посудой с крышками — это значительно сократит время приготовления.**

Доведя жидкость до кипения, установите такой минимальный режим, при котором не придется снимать или сдвигать крышку.

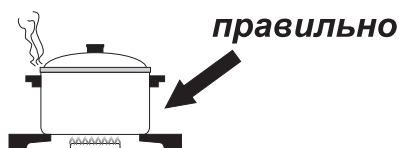


рис. 7

### ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛОК ДУХОВКИ

После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, поддон и решетку), затем протереть начисто и просушить.

Перед первым использованием рекомендуется прогреть пустую духовку в течение 30 мин. в режиме «большое пламя» для удаления консервационных материалов. При этом может появиться запах от их выгорания. Откройте форточку, и все быстро проветрится.

Следите, чтобы во время приготовления, противень был установлен посередине решетки, не упирался в заднюю или боковую стенки. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).

Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.

Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 10 минут при температуре выпечки.

Обычно для выпечки в духовке используется температура в пределах (170...220) °С. Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно, включив подсветку духовки.

## ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИРОГОВ

Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги.

Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.

Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.

Плоский пирог из дрожжевого теста без начинки весом около 700 граммов следует выпекать на противне, установленном на третью полку снизу. Если пирог будет выпекаться в специальной высокой форме (вес приблизительно 300-400 граммов), решетку необходимо установить на вторую полку снизу. Температура выпечки (180...200) °С. Время (25...30) минут.

Пирог из дрожжевого теста с начинкой следует установить на третью полку снизу и выпекать при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

Изделия из песочного теста рекомендуются выпекать на третьей полке снизу при температуре (200...220) °С в течение (30...50) минут.

### Общие правила:

**Если пирог подгорает сверху.** Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру.

**Если пирог подгорает снизу.** Поставьте его на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.

**Пирог не пропекается внутри.** В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

**Если пирог «осел».** Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

**Если пирог при выпечке сильно высушивается.** Установите температуру на 10°С выше и попробуйте уменьшить время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующее - проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

**Как проверить готовность пирога?** Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните пирог в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста- пирог готов. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее, и оставьте пирог доходить еще минут 5.

**Если пирог не достается из формы.** Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог легче будет извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

---

## ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МЯСА И РЫБЫ

Белое мясо, птица или рыба обычно готовятся при температуре (150...170) °С.

Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (200...220) °С температуре и постепенно ее снижайте.

Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и дольше время приготовления.

Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями, либо прямо на решетке, установив под нее жаровню для сбора жира и выделяющегося сока.

Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой, если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.

Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.

Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.

Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

## ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение горелки действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.

Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.

На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной или рыбный шашлык и некоторые виды овощей (например: кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.

Противень или жаростойкую посуду для приготовления мяса в зависимости от величины кусков следует устанавливать на первую или вторую полку сверху. Выпекать можно и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно задвинуть поддон для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в поддон 1-2 стакана воды.

**Помните, что во время работы гриля дверца духовки должна быть закрыта.**

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

---

## ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ С ВЕРТЕЛОМ

Чем хорош вертел, не нужно пояснять, еще наши далекие предки знали в нем толк.

### **Из опыта наших покупателей**

Оттопыренные крылышки, ножки и отвислая шейка птицы перегреваются и обгорают. Поэтому их рекомендуется прижать к тушке и обвязать толстой ниткой. Для закрепления можно использовать большую иглу с «суровой» ниткой.

Снизу необходимо установить поддон для сбора жира.

Для равномерного подрумянивания следует поливать мясо топленным жиром.

**Вам на заметку!** Опросы наших покупателей и информация многочисленных сервисных центров показали, что давление в сети, и теплотворность газа в различных регионах колеблются в весьма больших пределах, выходя иногда за допустимые нормы. Поэтому все советы и данные таблиц в нестандартных ситуациях могут носить лишь рекомендательный характер. Ваш собственный опыт и оценка конкретной ситуации, возможно, внесут необходимые коррективы в выбор режимов приготовления пищи в духовке.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

---

Содержите плиту в чистоте. Чистая плита служит дольше, на ней приятно готовить и пища получается аппетитней. Перед тем, как мыть, обязательно отключите плиту от электросети

Эмалированные, стеклянные и пластмассовые поверхности плиты следует мыть мягкой тканью, теплой водой с моющим средством для посуды.

Не пользуйтесь металлической мочалкой или ножом для удаления загрязнений. Прикипевшую грязь предварительно размочите, накрыв мокрой тряпкой с моющим средством.

Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие кислоты и другие агрессивные компоненты, которые могут необратимо повредить поверхности плиты.

Чтобы почистить горелки или помыть стол плиты, горелки удобнее снять.

**Внимание! Во избежание повреждения защитного покрытия крышки горелок очищаются горячей водой с добавлением «деликатного» чистящего средства. Применение абразивных средств недопустимо.**

Загрязненные и мокрые разрядники электророзжига могут не работать. Будьте аккуратны при чистке стола и керамических разрядников. Сломанный разрядник не подлежит ремонту, его нужно заменить.

Каждый раз после пользования духовкой ее необходимо вымыть теплой водой с моющим средством, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.

Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить мочалкой и удалить при помощи чистящего средства.

Для облегчения чистки внутреннего стекла дверки духовки Вы можете ее снять.

**Для этого нужно (см. рис 8):**

1. Откинуть дверцу в горизонтальное положение. Ввести в пазы, предусмотренные слева и справа в стойках дверцы, два технологических упора (рис.А);
2. Прикрыть дверцу до упора, не прикладывая усилия, пока упоры не зафиксируют шарниры (рис.Б);
3. Прикрыть дверцу (рис.В);
4. Взять дверцу за боковые стороны, и потянуть на себя и вверх, чтобы освободить нижние оси шарниров;
5. Опустить дверцу, чтобы освободить зацепы шарниров из пазов в стойках плиты;
6. Снять дверцу.
7. Установку дверцы производить в обратной последовательности

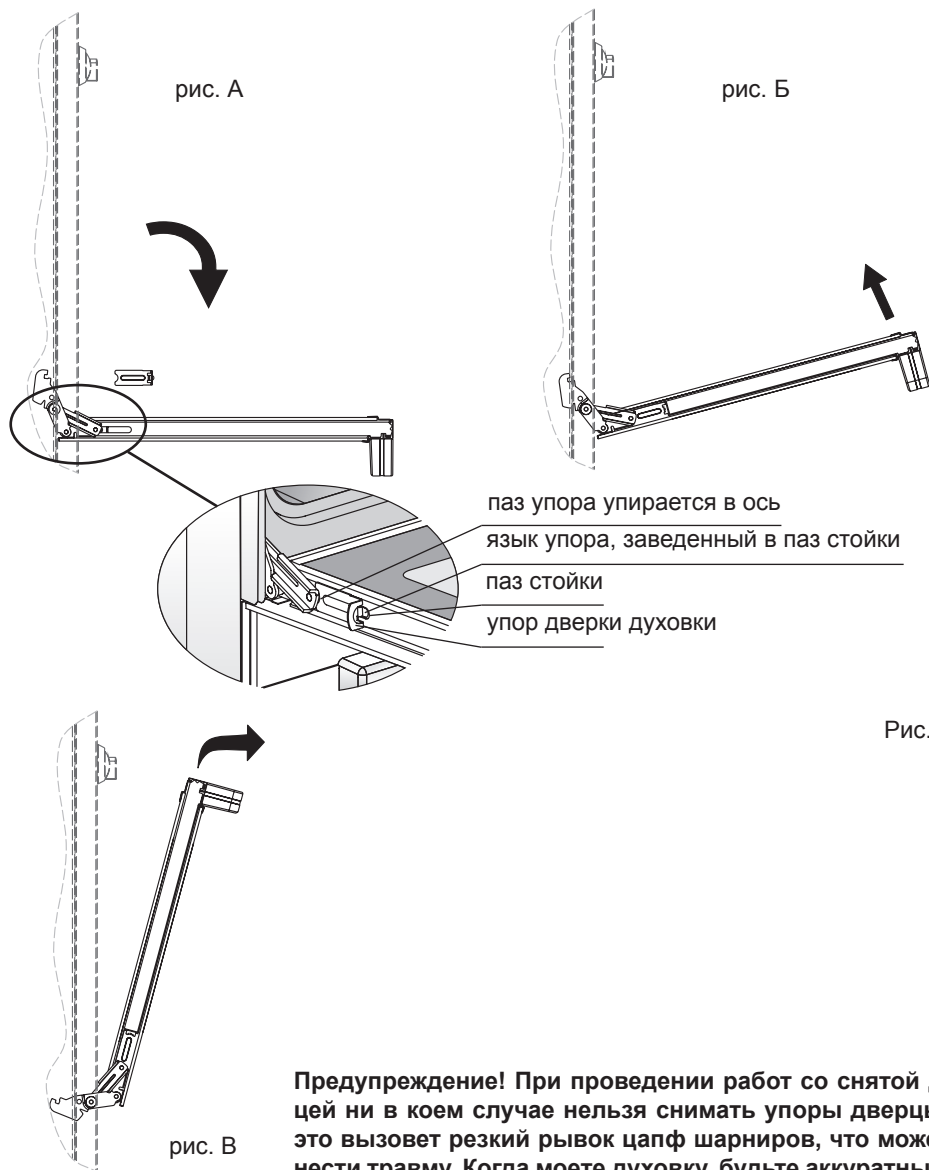


Рис. 8

**Предупреждение!** При проведении работ со снятой дверцей ни в коем случае нельзя снимать упоры дверцы, т.к. это вызовет резкий рывок цапф шарниров, что может нанести травму. Когда моете духовку, будьте аккуратны — не повредите резиновое уплотнение.

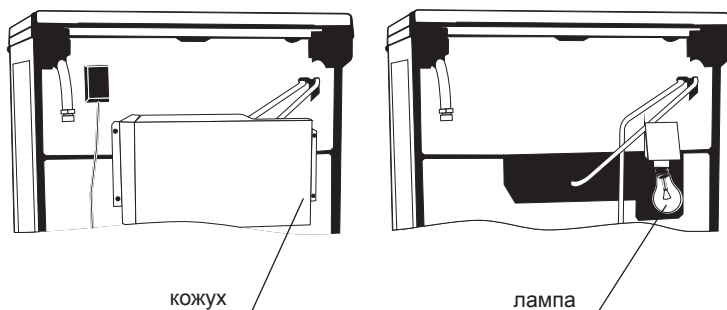
# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

---

## Замена лампы

В плитах применены лампочки с цоколем:

1. Снять кожух (крепится винтами);
2. Вывинтить сгоревшую лампочку;
3. Вставить новую;
4. Установить кожух на место, закрепив его винтами.



# ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

## ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ТАК...

Что происходит	Причина	Как устранить
1. Не горит или плохо горит горелка стола	- в каналы горелки попали посторонние частицы (грязь или влага);	- прочистить и просушить горелку.
	- горелка установлена с перекосом;	- правильно установить горелку.
	- засорилось сопло;	- * тонкой проволокой или иголкой прочистить сопло.
	- слишком малое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
2. Горелка горит напряжённо с отрывами пламени.	- в каналы горелки попала грязь или влага;	- уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения;
		- прочистить отверстия в крышке горелки. Насухо протереть крышку и верх горелки перед установкой на место.
Нестабильное пламя.	- слишком большое давление в сети.	- обратиться в газоснабжающую службу.
3. Не срабатывает устройство безопасности	- нет контакта в месте присоединения терморпары к крану;	- *подтянуть крепежные гайки;
	- конец терморпары неправильно выставлен в пламени;	- * выставить положение терморпары;
	- неисправна терморпара;	- *заменить терморпару;
	- неисправен электромагнитный клапан.	- *заменить электромагнитный клапан.
4. Заклинило рукоятку управления крана.	- выработалась смазка крана.	- *смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года)
5. Не работает все электрооборудование	- плита не подключена к электросети;	- *подключить плиту.
	- обрыв шнура питания.	- *заменить шнур питания.
6. Не работает электророзжиг :  - нет искры.  - есть искра, но не зажигает		
	- сильно загрязнен или залит разрядник;	- прочистить и просушить разрядник;
	- повреждена проводка к разряднику.	- *заменить проводку.
	- слишком большое давление газа в сети;	- зажигать при меньшей подаче газа;
	- сломан фарфоровый корпус разрядника.	- заменить разрядник.
7. Не горит лампочка подсветки духовки.	- перегорела лампочка;	- заменить лампочку;
	- повреждена проводка.	- *заменить проводку.

\* - работы выполняются сервисной службой.

# ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

## ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Перевозить плиты необходимо в заводской упаковке, в вертикальном положении, не более, чем в два яруса по высоте (или в три яруса при высоте бортов не менее 2700 мм)..

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту плит от атмосферных осадков и механических повреждений.

Плита должна храниться в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 4 до плюс 40 °С, относительной влажности не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров, вредно действующих на материалы плиты.

Распакованную плиту запрещается переносить за ручку дверцы духовки.

Рекомендуется при перемещении плиты поддерживать ее за верхнюю часть духовки, с приоткрытой дверцей духовки.

## СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы изделия 10 лет. По окончании срока службы изделие должно быть утилизировано.

## УТИЛИЗАЦИЯ

Если Вы хотите заменить старую плиту, ее необходимо сдать в специализированную организацию.

В случае, если плита будет отправлена на свалку, помните, что, попав в детские руки, она может быть причиной несчастного случая. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур питания, снимите мотор вертела.

## РЕКВИЗИТЫ ЗАВОДА

Изготовлено для: AMICA WRONKI S.A. ul. Mickiewicza 52; 64–510 Wronki, Poland, компанией «Чайковский Завод Газовой Аппаратуры» - Филиал ОАО «Газмаш» 617762, Россия, Пермский край, г. Чайковский, ул. Азина 5, а/я 2

## СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЁМКЕ

Плита газовая бытовая

Модель \_\_\_\_\_

Газ природный:  1300 Па,  2000 Па.

сжиженный:  3000 Па.

Заводской номер \_\_\_\_\_ Дата выпуска \_\_\_\_\_

марки «Hansa» изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями ГОСТ Р 50696-2006, соответствует ТУ4858-016-53500398-2008 и признана годной к эксплуатации.

Штамп ОТК

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Плита относится к приборам 1 или 2 класса, 1 подкласса. Плиты предназначены для работы с газами 2-го и 3-го семейства. Используется природный газ (метан) ГОСТ 5542-87, с номинальным давлением 1300 Па или 2000 Па; сжиженный газ (пропан-бутан) ГОСТ 20448-90, с номинальным давлением 3000 Па. Перевод плиты с природного на сжиженный газ и с одного давления на другое производится заменой сопел горелок и винтов малого пламени (ВМП) кранов в соответствии с таблицей 1. Климатическое исполнение УХЛ4 по ГОСТ15150-69 и ГОСТ15543.1-89

Диапазон температуры в духовке с терморегулятором, °С.....	140...270
Диапазон температуры в духовке без терморегулятора, °С.....	150...300
Число горелок стола, шт.....	4
Объем духовки, л.....	43
Напряжение электросети, В.....	220
Класс электробезопасности.....	I
Максимальная потребляемая мощность, Вт.....	60
Габариты (ширина x глубина x высота), см.....	50 x 56 x 85 50 x 50 x 85
Масса, кг не более.....	48.5

Присоединительная резьба газопровода:

через переходную муфту.....	G 1/2"
через гибкий присоединительный рукав.....	G 1/2"
Время срабатывания кранов с устройством «газ-контроля» при замыкании, сек. не более.....	15
Время отключения подачи газа в момент погасания пламени для кранов с «газ-контролем», сек. не более.....	60



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

---