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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ    8
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ    8
УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ   9
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА    11
МОНТАЖ    13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ    16
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ    19
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД    23
ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ   24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ    26

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 конфорок. Помните о накрытии посуды крышками.
- Чистота конфорок, решеток, 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 оgne горелки.
- Использование остаточного тепла духовки.
  В случае приготовления продуктов более 40 минут рекомендуется выключить духовку за 10 минут до готовности.
- Приготовление продуктов с использованием конвекции и закрытой дверцей духовки.
  Тщательно закрыть дверцу духовки. Темно уходит из-за загрязнений на дверце духовки. Загрязнения лучше удалить сразу.

- Не устанавливать плиту в непосредственной близости от холодильников и морозильных камер.
  Без необходимости возрастает потребление электроэнергии.

Для транспортировки устройства было защищено от повреждений упаковкой. После удаления упаковки, просим Вас избавиться от ее частей способом, не насыщаям ущерба окружающей среде. Все материалы, использованные для изготовления упаковки, безвредны, на 100% подлежат переработке и обозначены соответствующим знаком.

ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

По окончании срока использования данного устройства 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.
Внимание! Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица. Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации.

Внимание! Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару. НИКОГДА не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкиой или невоспламеняющимся одеялом.

Внимание! Опасность пожара! Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты! Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

Во время работы оборудование нагревается. Следует соблюдать осторожность, не прикасаться к горячим частям внутри духовки. Когда используется духовка, доступные части могут нагреться. Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

Внимание! Не применять для чистки агрессивных моющих и чистящих средств, острых металлических предметов для чистки стекла дверей, так как данные средства могут поцарапать поверхность и привести к возникновению трещин на стекле.

Внимание! Для исключения возможности поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено.
Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

- Это оборудование следует установить в соответствии с обязательными правилами и использовать только в хорошо вентилируемом помещении. Перед установкой и использованием необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- При работе устройства нагревается. Рекомендуется соблюдать осторожность чтобы 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, вставные и навешенные 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 захлопнуться в время работы духовки.
- Не следует оставлять плиту без присмотра во время жарки. Масло и жиры могут загореться от перегрева.
- При закипании конфорку может зацепить - следите за этим.
- После повреждения плиты ее использование возможно только после устранения неисправности специалистом.
- Не открывать кран газопровода или клапана на баллоне, убедившись, что все краны плита закрыты.
- Не допускать залива конфорок или их загрязнения. Загрязненные горелки необходимо очистить и просушить сразу же после того, как плиты остынут.
- Не ставить посуду на открытую дверцу духовки.
- Не открывать горячие духовки.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытый газ конфорок.
- На решетку над отдельной конфоркой можно ставить посуду, содержимое которой веет не более 10 кг, общий вес, который выдержит решетка — 40 кг.
- Не стучать по ручкам и конфоркам.
- Не ставить посуду, содержимое которой веет не более 10 кг, общий вес, который выдержит решетка — 40 кг.
- Не открывать крышку плиты, не имея в руке горячей съедобной или устройствам для зажигания газа.
- Не ставить предметы весом более 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запершается переделывать и ремонтировать плиту лицам без профессиональной подготовки.
- Запершается открывать краны плиты, не имея в руке горячей спички или устройств для зажигания газа.
- Запершается запивать пламя конфорки.
- Перед открытием крышки плиты, рекомендуется очистить ее от загрязнений. Прежде чем опустить крышку, рекомендуется охладить варочную поверхность.
- Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.
- Запершается самовольная перенаправление плиты на другую вид газа, перемещение плиты на другое место и внесение изменений в систему питания. Такие операции может производить только уполномоченный специалист.

- Эксплуатация оборудования для варки и печення вызывает выделение тёпла и влаги в помещении, в котором установлено. Следует убедиться, что все краны плита на другое место и внесение изменений в систему питания. Такие операции может производить только уполномоченный специалист.
- Ис-за длительного интенсивного использования оборудования может потребоваться дополнительное проветривание, например, открыть окна или более эффективная вентиляция, т.е. увеличение эффективности механической вентиляции, в случае ее использования.
- Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

Символ на стеклянной крышке плиты означает: Стеклянная крышка может треснуть при нагревании. Погасите все конфорки перед тем, как ее опустить.

**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 клапан, 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 антенный провод, например, радиоприемников.
- В случае утечки газа, необходимо перекрыть доступ газа по смеся 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 открытый пространство. Запершается повторное использование поврежденных баллонов.
- В случае длительного перерыва в использовании плиты необходимо закрыть главный клапан газовой системы. Если плита подсоединена к газовому баллону, это действие выполняется после каждого использования.
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

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

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

1d
1 Ручка регулятора температуры духовки
2, 3, 4, 5 Ручки управления газовыми конфорками
6 Крепление дверцы духовки
7 Большая конфорка
8 Средняя конфорка
9 Решетка
10 Вспомогательная конфорка
11 Средняя конфорка
12 Крышка

1e
1 Ручка регулятора температуры духовки
2 Кнопка электроподжига
3, 4, 5, 6 Ручки управления газовыми конфорками
7 Кнопка освещение духовки
8 Крепление дверцы духовки
9 Ящик
10 Большая конфорка
11 Средняя конфорка
12 Решетка
13 Вспомогательная конфорка
14 Средняя конфорка
15 Крышка

2f - КОНФОРКА
a- Датчик пламени
b- Свеча электроподжига

Оснащение плиты - перечень:
3а Поддон для выпечки
3b Решетка для гриля (решетка для сушки)
3с Поддон для жарки
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

<table>
<thead>
<tr>
<th>Горелка</th>
<th>Диаметр (мм)</th>
<th>Теплоотводная способность кВт (p.c.s.*)</th>
<th>Байпасс 1/100 (мм)</th>
<th>Сокращен.</th>
<th>Сжиженный газ (G30)</th>
<th>Расход* г/ч</th>
<th>Природный газ (G20)</th>
<th>Сокращен.</th>
<th>Поток* л/ч</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Быстрая</td>
<td>90,00</td>
<td>90,00</td>
<td>2,40</td>
<td>2,80</td>
<td>39,00</td>
<td>75,00</td>
<td>175,00</td>
<td>171,00</td>
<td>107,00</td>
</tr>
<tr>
<td>(Большая)</td>
<td></td>
<td></td>
<td>39,00</td>
<td></td>
<td></td>
<td>83,00</td>
<td>204,00</td>
<td>200,00</td>
<td>117,00</td>
</tr>
<tr>
<td>Полубыстрая</td>
<td>65,00</td>
<td>65,00</td>
<td>1,40</td>
<td>1,80</td>
<td>29,00</td>
<td>58,00</td>
<td>102,00</td>
<td>100,00</td>
<td>85,00</td>
</tr>
<tr>
<td>(Средняя)</td>
<td></td>
<td></td>
<td>29,00</td>
<td></td>
<td></td>
<td>67,00</td>
<td>131,00</td>
<td>129,00</td>
<td>98,00</td>
</tr>
<tr>
<td>Вспомогательная</td>
<td>45,00</td>
<td>45,00</td>
<td>1,00</td>
<td>1,00</td>
<td>29,00</td>
<td>52,00</td>
<td>72,00</td>
<td>70,00</td>
<td>72,00</td>
</tr>
<tr>
<td>(Малая)</td>
<td></td>
<td></td>
<td>39,00</td>
<td></td>
<td></td>
<td>84,00</td>
<td>204,00</td>
<td>200,00</td>
<td>95,00</td>
</tr>
<tr>
<td>Духовой шкаф</td>
<td>2,80</td>
<td>2,80</td>
<td>0,80</td>
<td>0,80</td>
<td>44,00</td>
<td>200,00</td>
<td></td>
<td>130,00</td>
<td>267,00</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Давление подачи</th>
<th>Номинал (мБар)</th>
<th>Минимально (мБар)</th>
<th>Максимально (мБар)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>28-30</td>
<td>20</td>
<td>20</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>37</td>
<td>25</td>
<td>25</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>37</td>
<td>45</td>
<td>45</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* При условиях 15°C и давлении 1013 мБар
** Пропан (P.C.S.) = 50,37 МДж/Кг
*** Бутан (P.C.S.) = 49,47 МДж/Кг
Природный (P.C.S.) = 37,78 МДж/м³

Тепловая мощность каждой горелки в режиме ✨ «малое пламя» составляет 30 % от номинальной мощности соответствующей горелки.

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

- Перед установкой следует убедиться, соответствуют ли местные условия снабжения (вид газа и его давление) характеристикам оборудования.
- Режим установки оборудования представлен на заводской табличке.
- Это оборудование не подключается к отводным каналам газообразных отходов. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими установочными правилами. Особенно следует учиться соответствующие требования, касающиеся вентиляции.

Установка плиты

- Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым, иметь исправную вентиляцию согласно действующими техническими нормами. Правовая база, в соответствии с которой оценивается пригодность помещения для установки газовой плиты.
- Помещение должно иметь систему вентиляции, удаляющую из помещения продукты горения, возникающие при использовании плиты. Система должна состоять из вентиляционной решетки или вытяжки.
- Вытяжки следует монтировать в соответствии с указаниями сопроводительной эксплуатационной инструкции к ним. Расположение плиты должно обеспечивать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Помещение должно обеспечивать доступ воздуха в объеме, необходимом для полного сгорания газа. Объем поступающего воздуха должен быть не менее 2м³/час на 1 кВт мощности горелок. Воздух может поступать непосредственно снаружи, через канал диаметром минимум 100см², либо из соседних помещений, оборудованных вентиляционными каналами, выходящими наружу.
- Если устройство эксплуатируется интенсивно в течение длительного времени, может возникнуть необходимость открыть окна для улучшения вентиляции.
- Газовая плита, относительно нагрева окружающих поверхностей, является устройством категории X и в качестве такового может встраиваться только до высоты рабочей поверхности, то есть около 850 мм от основания. Встраивание выше указанного уровня не рекомендуется (рис. 4а).
- Прилегающие плоскости мебели должны иметь облицовку, а клей для их присоединения выдерживать температуру 100°C. Несоблюдение данного условия может привести к деформированнию 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 использовании плитой, ее задняя часть может нагреваться на 50°C выше окружающей температуры.
- Плиту следует устанавливать на твердом и ровном полу (не использовать подставки

По электропотреблению:

- Класс A.
- По местоположению:
  - Если плита установлена по классу 2.1., то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.
  - класс 3, для варочных поверхностей, устанавливаемые в кухонных блоках.
Подключение 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 воздухообмен 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.

Подключение к эластичному стальному проводу.
В случае установки кухонной плиты согласно предписаниям для класса 2, подкласса 1, для подключения кухонной плиты к газу рекомендуется использовать исключительно эластичный металлический провод, соответствующий действующим требованиям. Соединение, проводящее газ к кухонной плите – это соединение с резьбой G1/2.
Для подключения следует использовать исключительно трубу и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина эластичного провода не может превышать 2000 мм.
Проверьте, не соприкасается ли ввод с какой-либо подвижной частью, способной его повредить.

Подключение к незастывшим трубам.
Кухонная плита оснащена патрубком с резьбой G1/2. Подключение к газопроводу должно быть выполнено таким образом, чтобы не вызывать нарушений ни в одной точке системы и ни в одной части устройства.
В случае чрезмерного момента затяжки (более 18 Nm) возможно повреждение соединения или его негерметичность.
Провод подвода газа не должен касаться металлических элементов задней панели плиты.

Внимание!
После каждой замены редуктора следует выполнить технический осмотр плиты, в том числе газовых кранов и проверить работу защиты против утечки.

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

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

Внимание!
В случае повреждения неотключаемого питающего провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.
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 SOMIPRESS

<table>
<thead>
<tr>
<th>Тип газа</th>
<th>Горелка</th>
<th>Средняя диаметр сопла [мм]</th>
<th>Большая диаметр сопла [мм]</th>
<th>Духовка диаметр сопла [мм]</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>диаметр сопла</td>
<td></td>
<td>диаметр сопла</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1,00 кВт</td>
<td>1,40 кВт</td>
<td>1,80 кВт</td>
<td>2,40 кВт</td>
</tr>
<tr>
<td>G20 / 18-20 mbar</td>
<td>0,72</td>
<td>0,85</td>
<td>0,98</td>
<td>1,07</td>
</tr>
<tr>
<td>G30 / 28-30 mbar</td>
<td>0,52</td>
<td>0,58</td>
<td>0,67</td>
<td>0,75</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ваши действия при изменении вида используемого газа:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Горелка</th>
<th>Пламя</th>
<th>Переключение с жидкого на натуральный газ</th>
<th>Переключение с натурального газа на жидкий</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Плита</td>
<td>полное</td>
<td>1. Поменять сопло горелки, в соответствии с таблицей сопел.</td>
<td>1. Сопло горелки поменять на соответствующее, как указано в таблице сопел.</td>
</tr>
<tr>
<td>Духовка</td>
<td>полное</td>
<td>2. Легко открутить регулиционный винт и отрегулировать уровень пламени.</td>
<td>2. Легко открутить регулиционный винт и проверить уровень пламени.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Духовка в режиме экономии

<table>
<thead>
<tr>
<th>Горелка</th>
<th>Пламя</th>
<th>Переключение с жидкого на натуральный газ</th>
<th>Переключение с натурального газа на жидкий</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Духовка</td>
<td>полное</td>
<td>2. Легко открутить регулиционный винт и отрегулировать уровень пламени. Уровень температуры в духовке должен составлять 150 °C.</td>
<td>2. Легко открутить регулиционный винт и отрегулировать уровень пламени. Уровень температуры в духовке должен составлять 150 °C.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

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.

Подача газа на внешние конфорки открывается и устанавливается обычными кранами Рис. 6в.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Номер</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>5а</td>
<td>Рис. 5а - Обычный кран Copreci</td>
</tr>
<tr>
<td>5б</td>
<td>Рис. 5б - Кран с защитой от утечки газа Copreci</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Внимание!
После регулировки нужно разместить этикетку с указанием типа газа, на который настроена плита.
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 побрызнуть жидкостью для мытья стекол и вытереть мягкой тряпкой.
● освободить ящики, 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), удалять загрязнения и тщательно мыть,
● выполнять работы с соблюдением правил безопасности.

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

Механический минутный таймер M*
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.

Внимание!
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Механический Минутный таймер Ms
Таймер предназначен для управления работой духовки. Можно его программировать в пределах от 0 до 120 минут. По истечении заданного времени включится звуковой сигнал и духовка автоматически отключится.
Внимание! Горелка не выключается автоматически. Горелку необходимо выключить вручную, поворачивая регулятор в положение „горелка выключена“. Программирование — поверните ручку по часовой стрелке и установите требуемое время.

Внимание!
Нужно пользоваться таймером в диапазоне с 0 до 10 минут, надо во первых повернуть на 90° регулятор таймера, а потом настроить выбранный режим работы.

Обслуживание конфорок варочной поверхности
Подбор посуды
Нужно обращать внимание на то, чтобы диаметр посуды 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.

*для определенных моделей
Зажигание конфорок без электроподжига*
- зажечь спичку;
- нажать ручку до ощутимого сопротивления и повернуть влево до положения «большое пламя»;
- поддержать 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 сплавленной империей;
- нажать ручку до упора и повернуть влево до положения «большое пламя»;
- придержать до момента загорания газа;
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя»);
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо до положения «выключено».

Зажигание конфорок поджигом, соединенным с ручкой*
- нажать ручку до упора, повернуть влево до положения «большое пламя»;
- поддержать до загорания газа;
- установить нужную величину пламени (например, «экономное пламя») и повернуть ручку вправо до положения «выключено».

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:
Рис.6ф

Внимание!
Запрещается регулировать величину пламени между позициями «конфорка погашена» и «большое пламя».

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.

Функции духовки и ее эксплуатация.
Сведения, касающиеся оборудования духовки нагревательными элементами в зависимости от модели плиты.

Внимание!
В модели плиты, не оборудованных грилем, символ на ручке управления отсутствует.

Ручка регулятора температуры духовки*
Рис.6к

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 удержать ручку нажатой около 3-10 сек с момента загорания газа. Если пламя погаснет, повторить действия через 3 сек

Рис.6h
- 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.

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».

Рис.6i

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

Для включения печки 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 вертеля) 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.

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 вертela осуществляется одновременно с включением и выключением определения - «гриль».
При использовании одной из этих функций в процессе поджаривания может произойти временная остановка двигателя или изменение направления вращения. Это не влияет на время и качество обжаривания.

Внимание!
Вертел не имеет отдельной ручки управления.

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

Рис.6y

*для определенных моделей
Выпечка

- Выпечку можно готовить в формах и поддонах, которые устанавливаются на сушильной решетке. Для выпечки рекомендуется использовать алюминиевые поддона или поддона 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 оставаться 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
Газовая горелка с терморегулятором

<table>
<thead>
<tr>
<th>Вид выпечки</th>
<th>Температура Предварительного Нагревания [°C]</th>
<th>Температура [°C]</th>
<th>Время Выпечки [Мин]</th>
<th>Уровень снизу</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Фруктовый торт</td>
<td>170</td>
<td>160</td>
<td>60-70</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Бабка песочная</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-40</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Бисквит</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-30</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Печенье</td>
<td>180</td>
<td>170</td>
<td>30-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Дрожжевое пирожное</td>
<td>180</td>
<td>180</td>
<td>40-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Полупесочное пирожное</td>
<td>200</td>
<td>180</td>
<td>40-60</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Песочное пирожное</td>
<td>220</td>
<td>200</td>
<td>25-40</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Французское пирожное</td>
<td>230-250</td>
<td>200-220</td>
<td>15-20</td>
<td>3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Газовая горелка

<table>
<thead>
<tr>
<th>Вид выпечки</th>
<th>Положение на ручке [большое пламя]</th>
<th>Положение на ручке [маленькое пламя]</th>
<th>Уровень снизу</th>
<th>Время выпекания (мин.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Фруктовый торт</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>2</td>
<td>60 - 70</td>
</tr>
<tr>
<td>Бабка песочная</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Бисквит</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 30</td>
</tr>
<tr>
<td>Печенье</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>3</td>
<td>30 - 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Дрожжевое пирожное</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>3</td>
<td>40 - 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Полупесочное пирожное</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>3</td>
<td>40 - 60</td>
</tr>
<tr>
<td>Песочное пирожное</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>3</td>
<td>25 - 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Французское пирожное</td>
<td>★</td>
<td>★</td>
<td>3</td>
<td>15 - 20</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1) примерно 5 минут.

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приближительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

- 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: Мясо
Газовая горелка с терморегулятором

<table>
<thead>
<tr>
<th>Мясо</th>
<th>Уровень снизу</th>
<th>Температура [°C]</th>
<th>Время* в мин.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>ГОВЯДИНА</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ростбиф или филе с кровью</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>12-15</td>
</tr>
<tr>
<td>Разогретая духовка Сочный</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>15-25</td>
</tr>
<tr>
<td>Разогретая духовка Поджаренный</td>
<td>3</td>
<td>210-230</td>
<td>25-30</td>
</tr>
<tr>
<td>Разогретая духовка Жаркое</td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>120-140</td>
</tr>
<tr>
<td>СВИНINA</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Жаркое</td>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>90-140</td>
</tr>
<tr>
<td>Шина</td>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>60-90</td>
</tr>
<tr>
<td>Филе</td>
<td>3</td>
<td>210-230</td>
<td>25-30</td>
</tr>
<tr>
<td>ТЕЛЯТИНА</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>90-120</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>БАРАНИНА</td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>100-120</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>100-120</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДИЧЬ</td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>100-120</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>100-120</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ДОМАШНЯЯ ПТИЦА</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Цыпленок</td>
<td>2</td>
<td>220-250</td>
<td>50-80</td>
</tr>
<tr>
<td>Гусь (примерно 2кг)</td>
<td>2</td>
<td>190-200</td>
<td>150-180</td>
</tr>
<tr>
<td>РЫБА</td>
<td>2</td>
<td>210-220</td>
<td>40-55</td>
</tr>
<tr>
<td>Вид блюда</td>
<td>Положение на ручке [большое пламя]</td>
<td>Положение на ручке [маленькое пламя]</td>
<td>Уровень снизу</td>
</tr>
<tr>
<td>-----------</td>
<td>---------------------------------</td>
<td>---------------------------------</td>
<td>--------------</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>ГОВЯДИНА</strong></td>
<td>Первоначальный разогрев</td>
<td>Выпечка</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ростбиф или филе С кровью</td>
<td>🔥 5 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Разогретая духовка Сочный</td>
<td>🔥 5 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Разогретая духовка Поджаренный</td>
<td>🔥 5 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Разогретая духовка Жаркое</td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>СВИНИНА</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Жаркое</td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Шинка</td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Филе</td>
<td>🔥 5 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>ТЕЛЯТИНА</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>БАРАНИНА</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>ДИЧЬ</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>ДОМАШНЯЯ ПТИЦА</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Цыпленок</td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Гусь (примерно 2кг)</td>
<td>🔥 15-25 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>РЫБА</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>🔥 5 минут</td>
<td>🔥</td>
<td>2</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Внимание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами. Данные, представленные в таблице, относятся к 1 кг части, для больших порций для каждого последующего кг следует добавить еще 30-40 минут.
## ТАБЛИЦА 3: Гриль

<table>
<thead>
<tr>
<th>ПРОДУКТ</th>
<th>УРОВЕНЬ СНИЗУ</th>
<th>Температура [°C]</th>
<th>Время [мин.]</th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Сторона 1</td>
<td>Сторона 2</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Свиной бок</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
<td>6-8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Свиной шницель</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>10-12</td>
<td>6-8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Шашлык</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>7-8</td>
<td>6-7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Колбаски</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
<td>8-10</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ростбиф, (стейк 1kg)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>12-15</td>
<td>10-12</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Телячий бифштекс</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
<td>6-8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Телячий стейк</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-8</td>
<td>5-6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Бараний бок</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
<td>6-8</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ягненчий бок</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>10-12</td>
<td>8-10</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Половина цыпленка (по 500г)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>25-30</td>
<td>20-25</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Рыбное филе</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-7</td>
<td>5-6</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Форель (на 200 – 250г)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>5-8</td>
<td>5-7</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Хлеб (тосты)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>2-3</td>
<td>2-3</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
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 "л" / "0". Чистку можно начинать только после того, как плита остывает.

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 - Рис 7).

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

Следует обязательно проверять:
правильно ли вложены элементы газовой горелки (камфорки) после чистки. Перекос крышки горелки может серьезно повредить газовую горелку!- Рис 8).

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

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 "л" / "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 - Рис 9
- Ввернуть лампочку. Обратите внимание на правильную установку лампочки в керамическое гнездо.
- Ввернуть колпак лампочки.

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 регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

*для определенных моделей
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.

Рис 11 - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла*
1. С помощью крестообразной отвёртки отвинтить винты, расположенные в боковых защелках (рис. 11А).
2. Защелки вытолкнуть с помощью плоской отвертки и вынуть верхнюю планку дверцы (рис. 11А, 11В).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы) (рис. 11С).
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Рис.11С - Снятие внутреннего стекла

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 (рис. 12А). 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.

Рис 12A - Отодвинуть предохранители петель

Снятие внутреннего стекла
1. С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять ее по бокам (рис. 12В).
2. Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке (рис. 12В и 12С).
3. Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы).
4. Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.
Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Внимание! Не следует вдавливать верхнюю планку оноорвенно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала приложить левый конец планки к дверям, а правый ее конец разместить вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

Рис. 12d - Снятие внутреннего стекла. 3 стеклянные.
Рис. 12d1 - Снятие внутреннего стекла. 2 стеклянные.

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 произвести 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 регуляционные 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, проспизмите таблицу.

<table>
<thead>
<tr>
<th>ПРОБЛЕМА</th>
<th>ПРИЧИНА</th>
<th>ДЕЙСТВИЯ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. Не загорается конфорка</td>
<td>Загрязнены отверстия рассекателя пламени</td>
<td>Перекрыть газовый клапан, закрыть газовые краны, про- ветрить помещение, снять конфорку, прочистить и про- дуть отверстия</td>
</tr>
<tr>
<td>ПРОБЛЕМА</td>
<td>ПРИЧИНА</td>
<td>ДЕЙСТВИЯ</td>
</tr>
<tr>
<td>--------------------------------</td>
<td>--------------------------------</td>
<td>-----------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>2. Не работает электроподжиг</td>
<td>Отсутствие тока</td>
<td>Проверить предохранитель, перегоревший заменить</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Отсутствие газа</td>
<td>Открыть клапан</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Загрязненный (покрытый жиром) электроподжиг</td>
<td>Почистить</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Ручка крана была нажата недостаточно долго</td>
<td>Придержать нажатую ручку пока конфорка не загорится полностью</td>
</tr>
<tr>
<td>3. Пламя гаснет после загорания конфорки</td>
<td>Ручка крана была слишком быстро отпущена</td>
<td>Придержать ручку в положении «большое пламя»</td>
</tr>
<tr>
<td>4. Электрика не работает</td>
<td>Отсутствие питания</td>
<td>Проверить предохранитель, перегоревший заменить</td>
</tr>
<tr>
<td>5. Не работает освещение духовки</td>
<td>Лампа вывернута или перегорела</td>
<td>Подкрутить или заменить лампу (см. Раздел Чистка и содержание плиты)</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ТАКТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение  230 В~50 Гц
Класс электробезопасности  I
Класс прибора  2.1
Размеры плиты (ШИРИНА / ГЛУБИНА / ВЫСОТА) 50 / 60 / 85 cm

<table>
<thead>
<tr>
<th>модель</th>
<th>Номинальная мощность кВт**</th>
<th>Теплоотводная способность кВт**</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>FCGW53023</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGX53023</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW51000</td>
<td>0,025</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW51003</td>
<td>-</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW51002</td>
<td>-</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW51010</td>
<td>0,025</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FGB51020</td>
<td>0,025</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW51020</td>
<td>0,025</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGX53020</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW53021</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW53120</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW53022</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGX52120</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW53020</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGX53021</td>
<td>2,0</td>
<td>9,0*</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW51030</td>
<td>0,025</td>
<td>10,2</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW52021</td>
<td>2,0</td>
<td>10,2</td>
</tr>
<tr>
<td>FCGW510977</td>
<td>0,025</td>
<td>10,2</td>
</tr>
</tbody>
</table>

** на заводской табличке
*для определенных моделей 10,2 кВт

Производитель свидетельствует

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

- Директива по низковольтному оборудованию 2014/35/EC,
- Директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC
- Директива по экологическому проектированию 2009/125/EC
- Требование "о безопасности низковольтного оборудования" ТР ТС 004/2011
- Требование "электромагнитная совместимость технических средств" ТР ТС 020/2011
- Директива о приборах сжигания газового топлива; газоразрядных и газорасходных установках; приборах содержащих взрывчатые вещества. 2009/142/EC
- Требование «о безопасности аппаратов, работающих на газообразном топливе» ТР ТС 016/2011

Прибор маркируется единым знаком обращения ЕАС, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.
«Hansa» үрмепеші пайдаланудың ерекше қарапайымдылығы мен жұздығы тиімділік сияқты қасиеттерді езінде бірқітіреді. Нұсқаулықты өкіп болганнан кейін Сізде үрмепешті куәту қажет. Құрылғының қызмет жасауы қажет.

Куралды қоспас бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдалануға әрекет ету қажет.

Құралды қоспа бұрын, Сізден пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды өтінеміз. Онда баяндалған нұсқауларды сақтау үрмепешті дұрыс пайдалануға әрекет ету қажет.

Назар аударыңыз! Үрмепешті тек өкіп болғаннан кейін ғана қолданыңыз.

Құралды қоспақ жатқандығына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

МАЗМУНЫ

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ, 27
ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫҢ ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ 27
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР 28
ҚҰРЫЛЫҒЫ СИПАТТАМА 30
ҚҰРАСТЫРУ 31
ПАЙДАЛАНУ 33
УРМЕПЕШТЕ ДАЯРЛАУ– ПРАКТИКАЛЫҚ ҚЕНЕСТЕР 37
ҚӨРСЕТІЛЕТІН ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ 42
ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫҢ ТАСТАУ 43

ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫҢ ҚАЛАЙ ҮНЕМДЕУ ҚАЖЕТ

Электр энергиясын тиімді пайдалану тек үй жағдайларында темендететін қана қоймайды, сонғы қатар қоршаған ортанын қорғау қажет.

Қорғанын қорғау қажеттілігі үшін ыдыс конфорка тікелей қолданылатының, конфорка жалының мазмұна өңделуі қажет.

Құралды қоспақ жатқандығына әсер етпейтін өзгерістерді енгізу құқығын өзіне қалдырады.

ПАЙДАЛАНУДАН АЛЫҢ ТАСТАУ

Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралды қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылдау қабылدا
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНша НУСҚАУЛAR

Назар аударыңыз! Жаңдық және оның қолжетерлік бөліктері пайдаланған кезде қызады. Өркәшан қызығу элементінен жанасқандар, зақымдану қаупі бар екендің есте сақтау қерек. Сондықтан жаңдық жумыс істеп тұрғандар ерекше сақ болыңыз!

Бул жаңдықты егер бұл жаңылықты тұлғаның қадағалауымен нәрсе жаңымдықта тұлға зерттеп оқыған пайдалану нұсқаулығына сәйкес болса, 8 жастан аскан балалар және физикалық, мануальнді немесе ақылы-ойы шектеулі ересек тұлғалар немесе жаңдықты пайдалану бойынша тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар пайдаланана алады.

Назар аударыңыз! Асүй плитасында қадағаламай май мен немесе өсімдік майымен тамақ дайындау қаупі мүмкін.

ЕШҚАШАН отты сумен өшірмеңіз! Ең алдымен жаңдықты өшіріңіз, онан соң отты қақпақпен немесе жанбайтын көркемін жаңдықтың.

Назар аударыңыз! Өрт шығу қаупі бар! Заттар мен құралдарды плитаның бетіне жинап қоймаңыз!

Балаларға ерекше назар аудару қерек! Балалардың жаңдықпен ойнауына жол бермеңіз! Жаңдықты тазалау және қызмет көрсетуді балалар ересектердің қадағалауының жасай алмайды.

Жұмыс жасау барысында құрал қызды. Абай болу қажет, үрмепештің ішіндегі ыстық бөліктерге қол тигізбеңіз. Үрмепеш қолданылған жатқан кезде, қолжетімді бөліктері қызуы мүмкін.

Назар аударыңыз! Тазалау үшін агрессивті жуғыш әлсіз және тазалағы жүреккен құралдарды, есіктерінің шынысын тазалау үшін ұшқыр металл заттарды қолдануға болмайды, ейткені бұл құралдар бетін сырп тастауы және шынысында жарықшақ пайда болуына әкелуі мүмкін.

Назар аударыңыз! Электр тоғымен зақымдану мұмкіндігін болдырмау үшін шамды алмастырмас бұрың құралдың сендірілгеніне кез жеткізіңіз.

Плитаның, қақпағын ашпақ бұрың, оныластаның
ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

Бул жабдықты міндетті ережелерге сәйкес орнату және жақсы әліметті пайдалану өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.

- Жұмыс істегенде құрылғы қызды. Жабдықты ұзақ уақыт қарқында пайдалану жоқ.
- Плита бүлінгенден кейін мамандар ақауларды қазақпайды.
- Тұтқалары және конфоркаларды пайдалану өз кезегінде таңқылайды.
- Конфоркалардың жалынын үрлеуге тыйым салынуы және құрылғының электр немесе екпінді ұшқынның пайда болуына әкелетін өзге электрқұралдары мен механикалық құрылғыларды пайдалану. Бұл жабдық мүмкіндігі шектеулі, сенсорлық көрсетушілердің жабдық жүйесі мен электрикалық кабылдағыштарды қосуға болмайды.
- Плита бүлінгенден кейін қайнатып қойма қажет.
- Жоғарыда айтылған нұсқаулыққа сәйкес жабдықты ұзақ уақыт қарқында пайдалануға арналмады.
- Жабдықты қайнатуға және пісіруға пайдалану қабылдануға қарай орнын ұсынылады.
- Бұл жабдық жүйесінде шектеулер, сенсорлық көрсетушілердің қолданылуы өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.

ГАЗ КЕМІП ҚАЛҒАНЫНА КҮДЕҚТЕНГЕҢ ЖАГДАЙДА:

- Сіріңке жағу, шылым шегу, электрқұрылғылар (қоңырау, әкімді ұшқын) қосып, сөндіру және электрқұрылғылар (қоңырау, әкімді ұшқын) қосып, сөндіру және электрқұрылғылар (қоңырау, әкімді ұшқын) қосып, сөндіру құрылғының ыстық жерлеріне тиіп салып, жақтаулықтар, жақтар мен конфоркаларды ұрыс көрсетеді.
- Жабдықты ұзақ жағдайда пайдалануға және пісіруға пайдалану қабылдануға қарай орнын ұсынылады.
- Бұл жабдық жүйесінде шектеулер, сенсорлық көрсетушілердің қолданылуы өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Жоғарыда айтылған нұсқаулыққа сәйкес жабдықты ұзақ уақыт қарқында пайдалану өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.
- Жабдықты қайнатуға және пісіруға пайдалану қабылдануға қарай орнын ұсынылады.
- Бұл жабдық жүйесінде шектеулер, сенсорлық көрсетушілердің қолданылуы өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.

- Жоғарыда айтылған нұсқаулыққа сәйкес жабдықты ұзақ уақыт қарқында пайдалану өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.
- Жабдықты қайнатуға және пісіруға пайдалану қабылдануға қарай орнын ұсынылады.
- Бұл жабдық жүйесінде шектеулер, сенсорлық көрсетушілердің қолданылуы өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.

- Жоғарыда айтылған нұсқаулыққа сәйкес жабдықты ұзақ уақыт қарқында пайдалану өзіндікті дәлілдегі нұсқаулықпен әңсіз екен.
- Жазғаншына құлғаның ыстық жерлеріне тиіп салып, жақтаулықтар, жақтар мен конфоркаларды ұрыс көрсетеді.
- Жабдықты ұзақ жағдайда пайдалануға және пісіруға пайдалану қабылдануға қарай орнын ұсынылады.
- Бұл жабдық жүйесінде шектеулер, сенсорлық көрсете
ҚҰРЫЛҒЫҒА СИПАТТАМА

1а
1 Үрмепеш температураның реттегіш тұтқа
2 Пештің бақылау шамы
3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы
8 Үрмепеш есігін бекіту
9 Жәшік*  
10 Улкен конфорка
11 Орташа конфорка
12 Шілтер
13 Шағын конфорка
14 Орташа конфорка
15 Крышка
16 Таймер

1б
1 Үрмепеш температураның реттегіш тұтқа
2 Пештің бақылау шамы*
3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы*
8 Мінуттық таймер*
9 Үрмепеш есігін бекіту
10 Жәшік*
11 Улкен конфорка
12 Орташа конфорка
13 Шілтер
14 Шағын конфорка
15 Орташа конфорка
16 Крышка

1с
1 Үрмепеш температураның реттегіш тұтқа
2 Пештің бақылау шамы*
3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы*
8 Үрмепеш есігін бекіту
9 Жәшік*
10 Улкен конфорка
11 Орташа конфорка
12 Шілтер
13 Шағын конфорка
14 Орташа конфорка
15 Крышка

1д
1 Үрмепеш температураның реттегіш тұтқа
2, 3, 4, 5 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
6 Жәшік*
7 Улкен конфорка
8 Орташа конфорка
9 Шілтер
10 Шағын конфорка
11 Орташа конфорка
12 Крышка

1е
1 Үрмепеш температураның реттегіш тұтқа
2 Электрлі жандыру батырмасы*
3, 4, 5, 6 Газ конфоркаларын басқару тұтқасы
7 Үрмепештің жарықтандыру батырмасы*
8 Үрмепеш есігін бекіту
9 Жәшік*
10 Улкен конфорка
11 Орташа конфорка
12 Шілтер
13 Шағын конфорка
14 Орташа конфорка
15 Крышка

2f- конфорка

a- Жағын құрылығысы*
b- Электрлі жандыру шықындары*

ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

3а Пісіруге арналған жайпақ таба*
3б Ґрільге арналған төр (кепілрге арналған төр)
3с Құырға арналған жайпақ таба*

*для определенных моделей
ҚҰРАСТЫРУ
Келесі нұсқаулар плитаны орнатын, монтаж-дау және өнімді білікті мамандыған құрылғының құрылымына қатысты және орнына қатысты көмек салу құрылғылы құрылымның құрылымына қатысты көмек құрылғының құрылымына қатысты көмек.

- Электрді тұтыну бойынша:
  - А классы.
  - Егер плитаны орнататын және орнатылған құрылғы, оның құрылымының стандарттарға сәйкес болып, оның құрылымының стандарттарға сәйкес болып, оның құрылымының стандарттарға сәйкес болып, оның құрылымының стандарттарға сәйкес болып, оның құрылымының стандарттарға сәйкес болып, оның құрылымының стандарттарға сәйкес болып.
Плитаны газ кубырына қосу

Назар аударыныз!
Плита солған әрілгіш газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны тісті біліктілігі мен екілділікті бар маман гана қосуы тиіс, оның гана плитаны бақса газ типіне ауыстырып қосуға құқығы бар.

Монтаждау жөніндегі мамандығыңызға:

- Газ жабықтың жумыс істегін әрілгіш газ типімен арнайды, қоса жүретін құйметтілік мәліметтер мен өкілдемдердің талаптарына сәйкес әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйеден мәліметтін аламын.
- Техсериал:
  - Желдепкеріштің, яқы алынғандағы ауаалмасын, жаңалықтыған газ құбырының құрылымының құрылысын, плитаның құрылысына ерекше қолдану ұсынылады.
  - Плитаны қолданыстағы мәліметті сәйкес келетін құралдар мен тәріздерді бардықтық жолмен жеткізіңіз.

Назар аударыныз!
Суықтылыған газы бар баллонға немесе қолданыстағы жүйеге қосылған болуы тиіс. Плита соған арналған газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны ғана қосуы тиіс, оның ғана плитаны басқа газ типіне ауыстырып қосуға құқығы бар.

Иліпш болат құбырғына қосу

2 класс, 1 шағының класса әрілгіш газ типімен арнайды, қоса жүретін құжаттамаларынан мәліметтер мен тәріздер мен құрылысына жол бардықтық жолмен жеткізіңіз.

Қатты құбыр жүйесінің қосу.
Плитада 1/2 бұрандастық немесе құбыр бар. Қосылдығын құрылымына жол беретін құбырлар мен құрылымның құрылысына қосылған болып табылады. Қосылдығын құрылымына жол беретін құбырлар мен құрылымның құрылысына қосылған болып табылады.

Газ крандарында (вентильдерде) солдыздың майлауын қорғайтын құрылым типімен жүйеге қосылған болуы тиіс.

Плитаны электр желісінің қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы ток (230В-50 Гц) көрсетілген және жабық айырым 1,5 м жықты 3х1,5 мм2 қосу кабелімен жуық болуы тиіс.
- Электржүйе кабелінемен жоғары түз көтерілген болуы тиіс.
- Электржүйе кабелінемен жоғары түз көтерілген болуы тиіс.

Назар аударыныз!
Ажыратылмаған қорған жүйенің аяқталады және қосылған болуы тиіс.

Құрастыру

Плитаны газ кубырына қосу

Назар аударыныз!
Плита соған арналған газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны тісті біліктілік және өкілдемдердің талаптарына сәйкес әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйеден мәліметтін аламын.

Назар аударыныз!
Монтаждау аяқталған соң бұл ұшылыс сабының субы пайдаланы отырып ұшылған қосылымдарын құрылымының құрылысығына болуы тиіс.

Плитаны газ кубырына қосу

Назар аударыныз!
Плита соған арналған газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны тісті біліктілік және өкілдемдердің талаптарына сәйкес әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйеден мәліметтін аламын.

Назар аударыныз!
Ажыратылмаған қорған жүйенің ортақтайтұрғының аяқталады және қосылған болуы тиіс.

Назар аударыныз!
Монтаждау аяқталған соң бұл ұшылыс сабының субы пайдаланы отырып ұшылған қосылымдарын құрылымының құрылысығына болуы тиіс.

Плитаны электр желісінің қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы ток (230В-50 Гц) көрсетілген және жабық айырым 1,5 м жықты 3х1,5 мм2 қосу кабелімен жуық болуы тиіс.
- Электржүйе кабелінемен жоғары түз көтерілген болуы тиіс.
- Электржүйе кабелінемен жоғары түз көтерілген болуы тиіс.

Назар аударыныз!
Ажыратылмаған қорған жүйенің аяқталады және қосылған болуы тиіс.

Құрастыру

Плитаны газ кубырына қосу

Назар аударыныз!
Плита соған арналған газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны тісті біліктілік және өкілдемдердің талаптарына сәйкес әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйеден мәліметтін аламын.

Назар аударыныз!
Монтаждау аяқталған соң бұл ұшылыс сабының субы пайдаланы отырып ұшылған қосылымдарын құрылымының құрылысығына болуы тиіс.

Плитаны газ кубырына қосу

Назар аударыныз!
Плита соған арналған газ типімен жүйеге қосылған болуы тиіс. Плитаны тісті біліктілік және өкілдемдердің талаптарына сәйкес әрекетті бір ұшы жерге қосылған жүйеден мәліметтін аламын.

Назар аударыныз!
Ажыратылмаған қорған жүйенің аяқталады және қосылған болуы тиіс.

Назар аударыныз!
Монтаждау аяқталған соң бұл ұшылыс сабының субы пайдаланы отырып ұшылған қосылымдарын құрылымының құрылысығына болуы тиіс.

Плитаны электр желісінің қосу

- Өндіріс кезінде плита айнымалы бірфазалы ток (230В-50 Гц) көрсетілген және жабық айырым 1,5 м жықты 3х1,5 мм2 қосу кабелімен жуық болуы тиіс.
- Электржүйе кабелінемен жоғары түз көтерілген болуы тиіс.
- Электржүйе кабелінемен жоғары түз көтерілген болуы тиіс.

Назар аударыныз!
Ажыратылмаған қорған жүйенің аяқталады және қосылған болуы тиіс.

Құрастыру
Газындың басқа типіне ауыстырып қосу үшін:
● инжекторларын ауыстыру (кестені қараңыз),
● «үнемді» жануын ретке келтіру керек.

Темендетілген газдан тағбиғи газга жаңалдан жағдайға приведите газ в другой тип

| Жанарғы | Алуш | Форсуна
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Шығын</td>
<td>жалпы жылу жүктелімі 1,00 kW</td>
<td>жалпы жылу жүктелімі 1,40 kW</td>
</tr>
<tr>
<td>Орташа</td>
<td>жалпы жылу жүктелімі 1,80 kW</td>
<td>жалпы жылу жүктелімі 2,40 kW</td>
</tr>
<tr>
<td>Улкен</td>
<td>жалпы жылу жүктелімі 2,80 kW</td>
<td>жалпы жылу жүктелімі 2,80 kW</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Сур. 5a - Инжекторды қосу
Сур. 5b - Copreci қақпақтардын қолдану үшін
Сур. 5c - Copreci жылыста-уынан қорғағышы бар шүмек

Назар аударыңыз!
Өндіруші жеткізген плиталар магистралдық газды пайдалану үшін ретке келтірілген.

Ортағы жұлдың қол жеткіздігін тексеру үшін крандарының тұтқаларын алып тастау керек.

Ретке келтіруді орындау үшін крандарының тұтқаларын алып тастау керек.

Плитаны газдың басқа типіне ауыстырып қосу үшін:
● инжекторларын ауыстыру (кестені қараңыз),
● «үнемді» жануын ретке келтіру керек.

Назар аударыңыз!
Өндіруші жеткізген плиталар магистралдық газды пайдалану үшін ретке келтірілген.

G20 2H 20 mbar
G30 3B/P 30 mbar

Газдың қысқылауына қатысты спецификалық сапасы. Духовкаға қалпына келтіру үшін дұрыс температура 150°C болуы тиіс.

Ретке келтіруді орындау үшін крандарының тұтқаларын алып тастау керек.

Сур. 5 - Инжекторлердін қолдану үшін
ПАЙДАЛАНУ

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

Урмепештің камерасын тек ыдыс жууға арналған суықтықтың аз ғана мөлшері қосылған жылы сумен ғана жуу қажет.

*белгілі бір моделдер үшін

М механикалық минуттық таймер*

Минуттый таймер плита жұмысының басқармасы. Бул аралық аспаздық әрекеттердің жүргізу қажеттілігі туралы еске түсіретін, дыбыстық белгі беретін құрылғы. Уақыттың саналуы – 0-ден 60 минутқа дейінгі дайындық арбалық.

Сур.6a

Назар аударыңыз.
0-ден 10 минут уақыт аралығында таймер тутқақыснан алынған шамамен 90°-ға, осыдан кейін жұмысқа қатысатын қызметін ұсыну қажет.

Ms механикалық минуттық таймер*

Таймер духовка жұмысының басқару үшін арналған. Оны 0-ден 120 минут уақыт аралығында тұтқақыс нұсқасы қолданып жатады. Жанарғы автоматты түрде сөндіріледі. Назар аударыңыз. Жанарғы автоматты түрде сөндіріледі. Жанарғы автоматты түрде сөндіріледі. Жанарғы автоматты түрде сөндіріледі.

Сур.6b

Бағдарламалану – түтқақыс нұсқа тілі бойынша буру және қызықтық есімді қүйнен орнату қажет. Егер сіз таймерді қосуға қатысам, қызықтық есімді қүйнен орнату қажет.

Сур.6c

Назар аударыңыз.
0-ден 10 минут тұтқақыс нұсқасы қолданып 90°-ға ұшыра, осыдан кейін жұмысқа қатысатын қызметін ұсыну қажет.

Пісіретін бетінің конфоркаларына қызмет көрсету.

Бұл ыдыс түбіндегі конфорка жалпы құқылығын ұлқен болуына, ал ыдыстың есі қақпақпен жабылған болуына назар аудару қажет. Жазылған диаметр конфорка диаметрінен 2,5-3 есе ұлқен болуы ұсынылады, яғни конфорка үшін: 
● шағын - диаметрі 90 мм-ден 150 мм-ге дейін, 
● орташа - диаметрі 160 мм-ден 220 мм-ге дейін, 
● ұлқен - диаметрі 200 мм-ден 240 мм-ге дейін, ал ыдыстың биіктігі диаметрден аспауы тиіс.

Сур.6d: 
a - Дұрыс емес 
b - Дұрыс

Назар аударыңыз!
Қызықты панелдегі оның шетінен шығып кететін ыдысты пайдалану ұсынылмайды.

Сур.

6d

M механикалық минуттық таймер*

Таймер духовка жұмысын басқару үшін арналған. Оны 0-ден 120 минут уақыт аралығында қалыпқа келтіруге болады. Жазылған белгі қосылып, духовка автоматты түрде сөндіріледі.

Сур.6b

Бағдарламалану – түтқақыс нұсқа тілі бойынша буру және қызықтық есімді қүйнен орнату қажет. Егер сіз таймерді қосуға қатысам, қызықтық есімді қүйнен орнату қажет.

Сур.6c

Назар аударыңыз.
0-ден 10 минутқа дейін тұтқақыс нұсқасы қолданып 90°-ға бұрып, осыдан кейін жұмысқа қатысатын қызметін ұсыну қажет.

*белгілі бір моделдер үшін
Конфоркаларды электртұтатқышпен жағу

Сур.6е:

a - Сөндіріп
b - Унемді жалын
с - Улкен жалын

- сіріңкені тутату,
- тұтқасын сезілетін кедергіге дейін бастып тұрып, солға «улкен жалын» жағдайына дейін бураву,
- ғазды сіріңкені жағу,
- қеректі жалын шамасын бәлгілеу (мысалды, «үнемді жалын»),
- тамақ дайындағаннан кейін жанарғының тұтқасын ұйқа бура отырып сөндіріп («сөнді») жағдайы.

Сур.6е:

a - Сөндірілі
b - Үнемді жалын
с - Үлкен жалын

● сіріңкені тұтату,
● тұтқасын сезілетін кедергіге дейін бастып тұрып, солға «үлкен жалын» жағдайына дейін бураву,
● ғазды сіріңкені жағу,
● қеректі жалын шамасын бәлгілеу (мысалды, «үнемді жалын»),
● тамақ дайындағаннан кейін конфорканы тұтқасын «сөнді» жағдайы.

Конфоркаларды электртұтатқышпен жағу*

- белгіленген электртұтату түймешесін басу,
- түймешесін тірелгенше басып, солға «үлкен жалын» күйіне бураву,
- ғаз тұтанғанға дейін ұстап тұру,
- қеректі жалын шамасын бәлгілеу (мысалды, «үнемді жалын»),
- тамақ дайындағаннан кейін конфорканы тұтқасын «сөнді».

Газ-бақылаудың іске қосылуы*

Жекелеген моделдер конфорка сөніп қалған жағдайда конфоркага ғаз беруді автоматты түрде сәндіру жүйесімен жабдықтаған.

Үрнепештің функциялары және оны пайдалану.

Плита моделіне байланысты үрнепештің қыздыру қосылуы мүмкін. Үрнепештің жұмысын басқару термореттегі термореттегі конфоркадың қызғауы мүмкін.

Конфорка жылжының таңдау

Дұрыс ретте келтірілген конфоркалардың жылжының ашық-көгілдір түсті және айқын ішкі конусы болады. Жылжының шамасын таңдау конфорка тұтқасын орнату жағдайына байланысты болады: 

- «улкен жалын»
- кішкентай жалын («үнемді»)
- конфорка сөнді (газ жабылды)

В зависимості от потребности можно плавно менять величину пламени.менять величину пламени.

Газ-бақылаудың іске қосылуы:

Сур.6f

a - дүрсіс емес
b - дүрсіс

*белгілі бір моделдерді үшін
Урмепешті косу үшін:

- сіріңкені тұтатып,
- тұтқасын тірепгенше басып, тандалған температура белгісінің дейін солға бұра керек;
- сіріңкені тұтқаның тесікке ақылп (сурет төмендегі), тұтқасын газ жанған сәттен ба-стан 3-10 секундтай устан туру керек. Егер жаңа сөніп қалса, орекетті 3 секундтан соң қайталаңыз.

Сур.6h

- жаңының қадағаланысы (жаңының айтарлықтай азады, урмепештің берілген температураға жеткіңің білдіреді)

Назар аударыңыз!
Урмепештің есіктері жабық болғанда ғана температураны реттеуге болады.

- Өшіру – тұтқасын солға тірелгенше бұрау керек.

Пайдалануышы темендеілікті білуі тиіс:

Газ шығып кетуінен қорғау жаңа сөніп қалғаннан кейін 60 секунд ішінде газ беруді токтауға екеледі, урмепештегі температура өз бетімен реттеледі және сүйімделеде, тұтқаның кейін жанарғы қадағаланысы температураны ұстайдық жаңа сөніп қалады.

Урмепештін жарықтандыру

- басқару панеліндегі «жарықтандыру» батыр-масының басқанына қосылып, жуғынды қызуын орнату қажет.

Сур.6i

Пешті қолдану

Қуыру қызған қорғау қызған грильден пайда болатын инфракраслық сәулелердің тағамға асер етуінің нәтижесінде жүзеге асырылады.

Пешті косу үшін:

- Урмепеш тұтқасының жаңадайын «гриль» символымен белгіленген жаңадайы қорғау қажет.
- Урмепешті 5 минут бойы қызыл құядық қажет.
- Азық-тұлға бар жайықтар урмепешке сыйкес жұмыс денеғіне қойыңыз, ал істіктің қуыр уақытынан – тура оның астына (істік/Product) ағының мүмкіндігін анықтаңыз және толықтандырыңыз.
- Қуыру үдерісінің орғаңдығы және сапасына әсер етпейді.

Сур.6y
ҮРМЕПЕШТЕ ДАЯРЛАУ– ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕСТЕР

ПІСІРУ

- Пісіруді, кептіру торында орнатылатын пішіндер мен табақтарға дайындауға болады. Пісіру үшін, үрмепештің торында орналасқан, құміс түспен қапталған, алюминий табақтарын қолдану қажет, сондықтан, ағаш таяқшаның көмегімен (дұрыс пісіру кезінде, қамырға салынған және таза болып қалу керек) пісіруді үрмепеште, оны өшіргенден кейін, 5 минутқа қалдыру керек.

Сур. 6

КЕСТЕ 1: Бәліштер

Терморегуляторы бар газды қыздырғышты қосыныз

<table>
<thead>
<tr>
<th>Пісірудің түрі</th>
<th>Алдын ала қыздыру температурасы [°C]</th>
<th>Температура [°C]</th>
<th>Дайындау уақыты [мин]</th>
<th>Темені денгейі</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Жемісті торт</td>
<td>170</td>
<td>160</td>
<td>60-70</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Құмды бабка</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-40</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Бисквит</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-30</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Печенье</td>
<td>180</td>
<td>170</td>
<td>30-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Ашытұлыған тәтті токаш</td>
<td>180</td>
<td>180</td>
<td>40-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Жарылай құмды тәтті токаш</td>
<td>200</td>
<td>180</td>
<td>40-60</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Құмды тәтті токаш</td>
<td>220</td>
<td>200</td>
<td>25-40</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Француз тәтті токашы</td>
<td>230-250</td>
<td>200-220</td>
<td>15-20</td>
<td>3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Газ қыздырғышының қосыныз

<table>
<thead>
<tr>
<th>Пісірудің түрі</th>
<th>Тутқаға арналған ереже [үлкен жалын]</th>
<th>Тутқаға арналған ереже [кішкентай жалын]</th>
<th>Темені денгейі</th>
<th>Пісіру уақыты (мин.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Жемісті торт</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>2</td>
<td>60 - 70</td>
</tr>
<tr>
<td>Құмды бабка</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Бисквит</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 30</td>
</tr>
<tr>
<td>Печенье</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>3</td>
<td>30 - 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Ашытұлыған тәтті токаш</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>3</td>
<td>40 - 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Жарылай құмды тәтті токаш</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>3</td>
<td>40 - 60</td>
</tr>
<tr>
<td>Құмды тәтті токаш</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>3</td>
<td>25 - 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Француз тәтті токашы</td>
<td>🌼</td>
<td>🌼</td>
<td>3</td>
<td>15 - 20</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1) шамамен 5 минутқа

Назар аударыңыз: Кестеде керсетілген параметрлер болманды больіп табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша езгертуге болады.
Етті қуыру

- Үрмепеште 1 кг. астам бөлікті ет дайындалады. Салмағы аздау бөліктерді, пешін, жанатын газында дайындау ұсынылады,
- Ең теменгі денгейдегі, торда немесе ўйцікте тамакты дайындау үшін, кішкене суы бар тұлқойманы қою қерек,
- Жартылай дайындалған сатысында, кем үшін еті келесі бетіне аудару қажет, пісіру ұдерісінде етке өзінің шыққан шырынын немесе ыстық тұзды суды құйған жөн, салқын суды құу ұсынылмайды.

КЕСТЕ 2: етті азірлеу

Терморегуляторы бар газды қыздырғышты қосыныз

<table>
<thead>
<tr>
<th>ET</th>
<th>Темендегі денгейі</th>
<th>Температура [°C]</th>
<th>Уақыт* мин.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>СИЫР ЕТІ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>РОСТБИФ НЕМЕСЕ ЖОН ЕТ КАНМЕН ҚЫЗДЫРЫЛҒАН ҮРМЕПЕШ ШҮЙГІН</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>12-15</td>
</tr>
<tr>
<td>ҚЫЗДЫРЫЛҒАН ҮРМЕПЕШ</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>15-25</td>
</tr>
<tr>
<td>ҚЫЗДЫРЫЛҒАН ҚУЫРЫЛҒАН ҮРМЕПЕШ</td>
<td>3</td>
<td>210-230</td>
<td>25-30</td>
</tr>
<tr>
<td>ҚЫЗДЫРЫЛҒАН ҚУЫРЫЛҒАН ҮРМЕПЕШ ҚУЫРДАҚ</td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>120-140</td>
</tr>
<tr>
<td>ШОШҚА ЕТІ</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Күйірдасы</td>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>90-140</td>
</tr>
<tr>
<td>Шинка</td>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>60-90</td>
</tr>
<tr>
<td>Жон ет</td>
<td>3</td>
<td>210-230</td>
<td>25-30</td>
</tr>
<tr>
<td>БУЗАУ ЕТІ</td>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>90-120</td>
</tr>
<tr>
<td>Қой ЕТІ</td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>100-120</td>
</tr>
<tr>
<td>ҚУС</td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>100-120</td>
</tr>
<tr>
<td>Уй ҚУСЫ</td>
<td>2</td>
<td>220-250</td>
<td>50-80</td>
</tr>
<tr>
<td>Балапан</td>
<td>2</td>
<td>190-200</td>
<td>150-180</td>
</tr>
<tr>
<td>БАЛЫҚ</td>
<td>2</td>
<td>210-220</td>
<td>40-55</td>
</tr>
<tr>
<td>Тагамның түрі</td>
<td>Тұтқаға арналған ереже [үлкен жалың]</td>
<td>Тұтқаға арналған ереже [үнемді жалың]</td>
<td>Теменгі деңгейі</td>
</tr>
<tr>
<td>---</td>
<td>---</td>
<td>---</td>
<td>---</td>
</tr>
<tr>
<td>СИЫР ЕТИ</td>
<td>Ростбиф немесе жон ет Қанмен</td>
<td>5 мин.</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Қыздырылған ұрмепеш Шүйгін</td>
<td>5 мин.</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Қыздырылған ұрмепеш Қуырылған</td>
<td>5 мин.</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Қыздырылған ұрмепеш Қуырдақ</td>
<td>15-25 мин.</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>ШОШҚА ЕТИ</td>
<td>Қуырдақ</td>
<td>15-25 мин.</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Шинка</td>
<td>15-25 мин.</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Жон ет</td>
<td>5 мин.</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>БҰЗАУ ЕТИ</td>
<td></td>
<td></td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>ҚОЙ ЕТИ</td>
<td></td>
<td></td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>ҚУС</td>
<td></td>
<td></td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>УЙ ҚУСЫ</td>
<td>Балапан</td>
<td>15-25 мин.</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Қаз (шамамен 2кг)</td>
<td>15-25 мин.</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>БАЛЫҚ</td>
<td></td>
<td></td>
<td>2</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Назар аударыңыз: Кестеде көрсетілген параметрлер болхожамды болып табылады, оларды жеке тәжірибе бойынша азгертуге болады.
Кестеде усынылған деректер ербір келесі ұшін үлкен бөліктер ұшін 1кг бөліктен турады кг-ды тағы 30-40 минут қосыңыз.
### КЕСТЕ 3: Гриль

<table>
<thead>
<tr>
<th>ӨНІМ</th>
<th>Темендегі денгейі</th>
<th>Температура [°C]</th>
<th>Уақыт [мин.]</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Бет 1</td>
<td>Бет 2</td>
</tr>
<tr>
<td>Шошқаның бүйірі</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Шошқа шницелі</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>10-12</td>
</tr>
<tr>
<td>Шашлык</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>7-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Шұжықтар</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Ростбиф, (стейк 1кг)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>12-15</td>
</tr>
<tr>
<td>Бузау бифштексі</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Бузау стейкі</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Қой бүйірі</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Қозы бүйірі</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>10-12</td>
</tr>
<tr>
<td>Балапанның жартысы (500г бойынша)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>25-30</td>
</tr>
<tr>
<td>Балық жоон еті</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-7</td>
</tr>
<tr>
<td>Форель (200 – 250г-ға)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>5-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Нан (тосттар)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>2-3</td>
</tr>
</tbody>
</table>
КӨРСЕТІЛГЕҢ ҚЫЗМЕТ ПЕН КҮТІМ

Тұтынушының плитаны тазалықта және дұрыс ұстауға қамқор болуының оның апатсыз жұмыс істеу мерзімін ұзартуға үлкен әсері бар.

Плитаны тазалар алдында барлық тутқалары "●" / "0" жағдайында екеніне назар аударып, сөндіру керек. Плита суығаннан кейін тазалауды бастауға болады.

Плита конфоркалары, торы, корпусы
Конфоркалары мен торы ластанған жағдайда, конфоркалары мен торы ластанған жағдайда, оларды плитадан алып, май мен кірді кетіргіш құралды қосып жылы сумен жуу керек. Онан соң кепкенше турғаныңуа жасайды. Плита конфоркалары, торы, корпусы Көпкенше сүрту қажет. Торын алып, панелін сүртіп, жұмсақ және құрғақ шүберекпен сүрет. Жалын шығатын тесіктердің маңын ерекше таза ұстау керек, төмендегі суретті қараңыз.

Назар аударыңыз!
Конфорка беліктері еркіншілік күркіл қол болуы тиіс. Су тамшысы ғана жұмыс істеуіне әкеледі. Тазалағаннан кейін газ конфоркасының элементтері дұрыс салынғанан тексеру керек.

Эмаль беттерін жуу үшін қолданылатын құрамына байланныстығы бар құралдарды пайдалануға болмайды. Эмаль беттерін жуу үшін қолданылатын құрамына байланныстығы бар құралдарды пайдалануға болмайды. Абразивті пасталар, абразивті тастар, кеуек тас, металл ысқыш сияқты абразивті қасиеттері бар тазарту құралдарын пайдалануға болмайды.

Назар аударыңыз!
Шыны беттерді тазалауда және жұмыс жағдайында ұстау үшін кашық, даярдық қолданысын қолдану қажет. Шыны беттерді тазалауда және жұмыс жағдайында ұстау үшін кашық, даярдық қолданысын қолдану қажет.

Үрмепеш жарықтандыруының шамыны аласыз

Урмепеш жағындағы жұмыс орындауына қолдау қажет.

*бөлігілі ұғымдарға ұсынылған
Есікті алу

Үрмепеш камера сының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңызда, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет. Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнатып болғаннан кейін міндетті түрде сақтандырғышты түсіру қажет. Есікті жауып жатқан кезде, ілмектер зақымдануы мүмкін.

Сур. 11 - Ілмектердің сақтандырыштарының жылжытыныз

Ішкі еңінекті алу*

1.  Крест тәрізді бұрауыштың көмегімен бұйір ілгешектерде орналасқан бұрандаларды бұрап алыңыз (Сур. 11А).
2.  Ілгешектерді жалпақ бұрауыштың кем есіктің үстіңгі тақтайшаны алыңыз (Сур. 11А, 11В).
3.  Ішкі еңінекті бекітіштен алыңыз (есіктің теменгі бөлінігіндегі)(Сур. 11C).
4.  Әйнекті тазалап, олардың азға алынған жағын сүңір, олардың сақтандырыштары осінің қызмет көрсету орталығында таза ұстау үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Еңінектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур. 11C - Ішкі еңінекті алу

Есікті алу

Үрмепеш камера сының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол үшін, оны ашыңызда, ілмекте орналасқан сақтандырышты көтеру қажет (А сурет). Есікті жартылай жабыңыз да, көтеріңіз, сосын есікті өзіңізге қарай тартыңыз.

Есікті тақтаға орнату үшін әрекетті соңынан бастап қайталаңыз. Орнату барысында ілмек бөліктерінің дұрыс үйлесуіне назар аударған жөн. Үрмепештің есігін орнату үшін есіктің қызмет көрсету орталығында тазалап, олардың сақтандырыштары осінің қызмет көрсету орталығында таза ұстау үшін әрекетті соңынан бастап жасау қажет. Еңінектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур. 12d - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.
3 шыны панельдері
Сур. 12d1 - Ішкі шыны панельдердің шешілуі.
2 шыны панельдері

Сур. 12A - Ілмектердің сақтандырыштарының жылжытыныз

ішкі еңінекті алу*

1.  Жалпак бұранда көмегімен, ақырындап бұйір жақтарынан есіктің жоғары жағынан нығайып жатқан және оны тазалау үшін есікті ашыңыз (Сур. 12В).
2.  Есіктің жоғары жағынан алып шығау үшін есіктің бекітіштен алыңыз (есіктің теменгі бөлінігіндегі)(Сур. 12D, 12D1).
3.  Есіктің жоғары жағынан алып шығау үшін есіктің тәрізді бұрауыштың көмегімен бұрудыңыз (Сур. 12D, 12D1).
4.  Есіктің жоғары жағынан алып шығау үшін есіктің тәрізді бұрауыштың көмегімен бұрудыңыз (Сур. 12D, 12D1).
5.  Ішкі еңінекті бекітіштен алыңыз (есіктің теменгі бөлінігіндегі)(Сур. 11C).
6.  Әйнектің тегіс бөлігі жоғарыда болуы қажет.

Сур.11C - Ішкі еңінекті алу

АПАТТЫ ЖАГДАЙЛАРДАҒЫ ІС-ӘРЕКЕТ

Өр апапты жаждайда:

- Үрмепештің жұмысың жаңы жаңа тақтасының жаңы тәрізді болуына қайтады.
- Электр көрінісі жаңа басқақшалық.
- Маманды шақырыңыз.
- Кестедегі тұрғындарды орындалып, есіктің тәрізді бұрауышына қарай зақымдық көрсету орталығына қандайсыз көрсету орталығына қарай зақымдық тұрғындарды орындалып, есіктің тәрізді бұрауышына қарай зақымдық

Назар аударыңыз!

Барлық жөн бөліктерін қабылдау үшін, апаптардың жаңа тақталуының көмегімен қарай алыңыз.

Назар аударыңыз! Барлық жөндеу және реттеуші жұмыстар сәйкес қызмет көрсету орталығында немесе қажет біліктілік мен рұқсату бар маман жүргізу қажет.

<table>
<thead>
<tr>
<th>ПРОБЛЕМА</th>
<th>СЕБЕБ</th>
<th>ІРЕКЕТ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1. Конфоркасы жанбай тур</td>
<td>Жалын белгіштін тақталуына</td>
<td>Газ клапаның, газ крандарының жаңының, орынжайды жәндепің, өрісіндегі алып, конфоркасының алып, тазалау және тақталуына ұралуына қарай алыңыз.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*біліпілі ұлғағар шың
### ПРОБЛЕМА

2. Электрот жаққышы жұмыс істемей тұр

<table>
<thead>
<tr>
<th>ПРИЧИНА</th>
<th>ДЕЙСТВИЯ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Тоқ болмауы</td>
<td>Сақтандырышты тексеріп, жанып кеткенін ауыстыру</td>
</tr>
<tr>
<td>Газ болмауы</td>
<td>Клапанды ашу</td>
</tr>
<tr>
<td>Электротберіш ластанған (май тұрып қалған)</td>
<td>Тазалау</td>
</tr>
<tr>
<td>Кран тұтқасы жеткілікті ұзақтықта басылған</td>
<td>Тұтқаны конфорка тольқтай жанғанша басып ұтқап тұру</td>
</tr>
</tbody>
</table>

3. Конфорка жанғаннан кейін жақын жалың қалады

| ДЕЙСТВИЯ | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| Кранның тұтқасы тым тез жіберіп қойған | Тұтқасы «лапылдап жану»  | |

4. Электрикасы істемей тұр

| ДЕЙСТВИЯ | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| Қорегі жоқ | Сақтандырышты тексеріп, | |

5. Духовканың жарығы жанбай тұр

| ДЕЙСТВИЯ | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| Шамы бұрап қолдан немесе жанып кеткен | Шамын бұраңыз немесе ауыстырыңыз (Плитаны тазалау және ұстап тұр) |

### ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

<table>
<thead>
<tr>
<th>Номиналды кернеуі</th>
<th>230V~50 Гц</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Номиналды қуаттылығы</td>
<td>ең ұлтпен 2,0 кВт</td>
</tr>
<tr>
<td>Тақтаның көлемі (ЕНІ / ТЕРЕНДІГІ / БІІҚТІГІ)</td>
<td>50 / 60 / 85 см</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Өндірушінің мәлімдемесі


Аспап ЕEC сәйкестікті белгілісімен танбаланады, және оған нарықты бәқылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.
Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля. Тому даймо йм знову свої екоідеї! А для цього потрібно:

- Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.
  
  Посуд для приготування їжі ніколи не повинен бути меншим від діаметру пальника. Необхідно пам'ятати про накривання посуду покришкою.

- Дбати про чистоту пальників, решітки, вентиляційної поверхні.
  
  Забруднення погіршують теплопередачу – як правило, сильне забруднення можна усунути лише за допомогою засобів, що забруднюють природне середовище. Особливо треба слідкувати за чистотою вогневих отворів пальника та отворів сопла пальників.

- Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.
  
  Також не потрібно часто відкривати двері духовки.

- Духовку слід використовувати лише для приготування значної кількості їжі.
  
  М'ясо вагою до 1 кг ощадніше готувати в кастролі на пальнику плити.

- Щільно закривати двері духовки.
  
  Тепло виходить внаслідок налипання бруду на ущільнення дверей. Рекомендується усунути його одразу.

Для транспортування приладу було захищено від пошкоджень упакою. Після видалення упаковки, просимо Вас зберегти її, аби не приносити шкоду довкіллю. Незабаром можна вже використовувати прилад.

Po завершенню терміну використання даний прилад не можна викидати, як звичайні комунальні відходи, його слід здати до пункту приймання та переробки електричних та електронних приладів. Про це інформує знак, який розміщений на приладі, інструкції з використання та упаковці.

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ

Увага! Дії в пакувальних матеріалах (поліетиленові пакети, куски пінопласту та ін.) у ході розпакування не можна допускати. Виробник залишає за собою право внесення змін, які не впливають на роботу приладу.
Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час роботи. Необхідно мінімалізувати ризик дотику до нагрівальних елементів. Не залишайте дітей, котрі не досягли восьмирічного віку, біля плити без нагляду.
Даний пристрій не призначений для використання дітьми, котрі не досягли восьмирічного віку та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями, з відсутнім досвідом чи знаннями, необхідними для експлуатації даного пристрою, за виключенням випадків, коли використання здійснюється під наглядом або згідно інструкцією з експлуатації обладнання, надані особами, відповідальними за їхню безпеку. Не допускайте, щоб діти гралися з обладнанням. Чищення і технічне обслуговування пристрою не повинно здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.
Увага. Під час готування гарячий жир чи олія на варильній поверхні можуть сплахнути, що, за відсутності нагляду, може привести до виникнення пожежі.
НІКОЛИ не намагайтеся загасити пожежу водою, вимкніть пристрій і накрийте полум’я кришкою або матом із негорючих матеріалів.
Увага. Щоб зменшити ризик пожежі, не кладіть сторонні предмети на варильну поверхню.
Під час роботи прилад нагрівається. Необхідно бути обережним, не торкатися гарячих частин всередині духовки. 
При використанні духовки, доступні частини можуть нагрітися. Рекомендується не підпускати до духовки дітей. 
Увага. Не використовуйте для чищення скляної панелі дверцят абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки вони можуть пошкодити поверхню й привести до появи тріщин 
Увага. Для того, щоб виключити можливість ураження електричним струмом перед заміною лампочки впевніться, що прилад вимкнено.
Рекомендується перед відкриттям кришки очистити її від будь-яких забруднень. Варильну панель рекомендується охолодити перед її накриттям кришкою.
Для чищення духовки не застосовуйте парові очисники
ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Прилад необхідно встановити згідно з інструкціями (інструкцією) та використовувати тільки у добре вентильованому приміщенні. Перед установкою та користуванням необхідно ознайомитися з інструкцією експлуатації.
- Обладнання під час роботи нагрівається до високої температури. Рекомендується бути обережним і уникати контактів з гарячими елементами всередині духовки.
- Просимо слідкувати за дітьми під час роботи плити, оскільки вони не ознайомлені з правилами користування плитою. Гарячі пальники, камера духової шафи, решітка, вікно дверця, посуд із гарячою рідиною можуть спричинити опіки в дитини.
- Необхідно уникати безпосереднього контакту з гарячими поверхнями плити електричного шнура для підключення механічних пристроїв, напр. міксера.
- Заборонено залишати плиту без нагляду під час смаження. Олія та жири можуть загорітися (спалахнути) від перегрівання.
- Слідкувати за моментом закипання, щоб не запалити опіки в дитини.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні без попередньої перевірки, чи всі крани закриті.
- Не допускати залишання пальників та їх за- бруднення. Забруднені пальники очистити від грязі, відсутність обмиву може спричинити запалення.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на одну конфорку.
- Не стукати по ручках та пальниках.
- Не ставити посуд вагою більше 10 кг на одну конфорку.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні.
- Заборонено переробляти плиту, використовувати виключно відповідно до інструкції з експлуатації.
- Заборонено ставити на підставку над одним пальником.
- Заборонено повторна експлуатація пошкодженого приладу.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу лагу кран газового балону, а потім використовувати прилад.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено уникати безпосереднього контакту з гарячими поверхнями плити електричного шнура для підключення механічних пристроїв, напр. міксера.
- Заборонено змінювати конструкцію чи розширення приладу.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на одну конфорку.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні.
- Заборонено переробляти плиту, використовувати виключно відповідно до інструкції з експлуатації.
- Заборонено ставити на підставку над одним пальником.
- Заборонено повторна експлуатація пошкодженого приладу.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу лагу кран газового балону, а потім використовувати прилад.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено змінювати конструкцію чи розширення приладу.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на одну конфорку.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні.
- Заборонено переробляти плиту, використовувати виключно відповідно до інструкції з експлуатації.
- Заборонено ставити на підставку над одним пальником.
- Заборонено повторна експлуатація пошкодженого приладу.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу лагу кран газового балону, а потім використовувати прилад.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено змінюють конструкцію чи розширення приладу.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на одну конфорку.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні.
- Заборонено переробляти плиту, використовувати виключно відповідно до інструкції з експлуатації.
- Заборонено ставити на підставку над одним пальником.
- Заборонено повторна експлуатація пошкодженого приладу.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу лагу кран газового балону, а потім використовувати прилад.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено змінювати конструкцію чи розширення приладу.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на одну конфорку.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні.
- Заборонено переробляти плиту, використовувати виключно відповідно до інструкції з експлуатації.
- Заборонено ставити на підставку над одним пальником.
- Заборонено повторна експлуатація пошкодженого приладу.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу лагу кран газового балону, а потім використовувати прилад.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Заборонено змінювати конструкцію чи розширення приладу.
- Заборонено ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Не ставити предметів вагою більше 15 кг на одну конфорку.
- Не відкривати кран на газопроводі чи газовому балоні.
- Заборонено переробляти плиту, використовувати виключно відповідно до інструкції з експлуатації.
- Заборонено ставити на підставку над одним пальником.
- Заборонено повторна експлуатація пошкодженого приладу.
- Заборонено під'єднувати до газопроводу лагу кран газового балону, а потім використовувати прилад.
- Заборонено використовувати виключно прилад, передано осіб, що відповідають за їхню безпеку.
1a
1 Ручка регулятора температури духовки
2 Контрольна лампочка роботи грилю
3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
7 Кнопка увімкнення освітлення духовки
8 Ручка дверей духовки
9 Шухляда*
10 Великий пальник
11 Середній пальник
12 Решітка
13 Допоміжний пальник
14 Середній пальник
15 Кришка
16 Електронний програматор

1b
1 Ручка регулятора температури духовки
2 Контрольна лампочка роботи грилю*
3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
7 Кнопка увімкнення освітлення духовки*
8 Механічний таймер*
9 Ручка дверей духовки
10 Шухляда*
11 Великий пальник
12 Середній пальник
13 Решітка
14 Допоміжний пальник
15 Середній пальник
16 Кришка

1c
1 Ручка регулятора температури духовки
2 Контрольна лампочка роботи грилю*
3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
7 Кнопка увімкнення освітлення духовки*
8 Ручка дверей духовки
9 Шухляда*
10 Великий пальник
11 Середній пальник
12 Решітка
13 Допоміжний пальник
14 Середній пальник
15 Кришка

1d
1 Ручка регулятора температури духовки
2, 3, 4, 5 Ручки керування газовими конфорками
6 Ручка дверей духовки
7 Великий пальник
8 Середній пальник
9 Решітка
10 Допоміжний пальник
11 Середній пальник
12 Кришка

1e
1 Ручка регулятора температури духовки
2 Кнопка електроподжига*
3, 4, 5, 6 Ручки керування газовими конфорками
7 Кнопка увімкнення освітлення духовки*
8 Ручка дверей духовки
9 Шухляда*
10 Великий пальник
11 Середній пальник
12 Решітка
13 Допоміжний пальник
14 Середній пальник
15 Кришка

2f - Електроконфорка
a - Захист від витікання газу*
b - Іскровий запальник*

ОПИС ВИРОБУ:
3a Деко для запікання*
3b Решітка для грилю (решітка для сушіння)
3c Піддон для смаження*

*для певних моделей
УСТАНОВКА

Наведені нижче інструкції призначені для кваліфікованого спеціаліста, який виконує установку пристрою. Мета цих інструкцій – забезпечити якомога професійніше виконання дій, пов’язаних із установкою та доглядом за пристроєм.

Установка плити

- У приміщенні повинна бути система вентиляції, яка видаламе назовні продукти згоряння. Це має бути вентиляційна решітка або витяжка. Витяжки необхідно встановлювати згідно з рекомендаціями в доданих до них інструкціях з експлуатації. Розташування плити повинно забезпечувати вільний доступ до всіх елементів керування.
- Приміщення повинно уможливити доступ повітря, яке необхідне для належного спалювання газу. Доступ повітря має становити не менше 2м³/год на 1 кВт потужності пальників. Повітря повинно надходити безпосередньо ззовні через канал з мінімальною площею 100см² або через сусідні приміщення з вентиляційними каналами, які виходять назовні.
- Якщо пристрій використовується інтенсивно і довго, може виникнути надобі на відкриття вікна для поліпшення вентиляції.
- Газова плита з точки зору захисту від перегріву оточуючих поверхонь є пристроєм класу X і, як таке? (як така* но я б вообще убрал), може встановлюватися у меблях лише до висоти робочої плити, тобто приблизно 850 мм від рівня підлоги. Не рекомендується встановлювати її вище цього рівня. Облицювання меблів та використання меблев клей повинні витримувати температуру 100°С. Якщо дана вимога не буде дотримана, може деформуватися поверхня стільниці, або відклейтися облицювання. У разі відсутності інформації щодо термостійкості меблів, плиту потрібно встановлювати зі збереженням відступу приблизно 2 см. Стіна позаду плити повинна бути стійкою до дії високих температур. Під час використання плити, її задня стінка може нагріватися до температури, що приблизно на 50°С перевищує температуру оточення.
- Плиту необхідно встановлювати на твердій, рівній підлозі (не встановлювати на підставці).
- Перед початком експлуатації плиту необхідно вирівняти, що особливо важливо для рівномірного розтікання жиру у сковороді. Для цього слугує регуляційні ніжки, доступ до яких відкривається після того, як виняти шухляду. Діапазон регулювання +/- 5 мм.
Підключення плити до газорозподільної мережі

Увага!
Плиту необхідно підключати до газорозподільної мережі такого типу газу, для якого ця плита була пристосована. Інформація про тип газу, до якого адаптована плита на заводі, знаходитись на заводському щитку. Плиту повинен підключати виключно спеціаліст з відповідними повноваженнями, і лише він має виявляти право на адаптацію плити до інших видів побутового газу.

Рекомендації щодо установки

Установник повинен:

- бути уповноваженим до роботи з газом,
- ознайомитися з інформацією на заводському щитку про вид побутового газу, до якого адаптована плита, дані порівняти з умовами постачання газу в місці установки,
- перевірити:
  - ефективність провітрювання, тобто обміну повітря у приміщенні;
  - щільність з’єднань газової арматури,
  - ефективність роботи всіх функціональних частин плити,

Увага!
Підключення плити до балонів зі зрідженим газом, або до існуючої газорозподільної мережі може виконати лише спеціаліст з відповідними повноваженнями з дотриманням усіх правил безпеки.

Плита має трубу зі штуцером різьбою 1/2”. Рекомендується ущільнення з’єднань термопластичною стрічкою. Підключення до газової мережі має відбуватись таким чином, щоб не виникали перешкоди в самому процесі та в жодній частині пристрою. Надмірний момент закручування (більше, ніж 20 нм) або використання ущільнювального клоччя може призвести до пошкодження з’єднання або його нещільності.

Газова плита під’єднується за допомогою гнучкого шлангу тільки у випадку використання балону з рідким газом. Для з’єднання штуцера плити з гнучким шлангом необхідно щонайменше 0,5 м відрізок сталевої труби з наконечником для шлангу 8x1. Щоб прикрити наконечник необхідно відкрити пружну шарніру кришки. Для підключення слід використовувати газовий шланг, що відповідає вимогам державного стандарта. Якщо державними правилами жоден газовий балон, необхідно використовувати регулятор тиску, що відповідає технічним вимогам державного стандарта.
Для пристосування плити до спалювання іншого типу газу слід виконати:
- заміну сопел (див. таблицю нижче),
- регулювання „економного” полум’я.

Увага!
Плити виробника оснащені пальниками, що фабрично пристосовані до спалювання газу, за- значеного в ідентифікаційній табличці, а також гарантійному талоні.

Для здійснення регулювання необхідно зняти ручки гвинтів.
Пальник типу «SOMIPRESS» (на корпусі пальника знаходиться позначення «SOMIPRESS»)

<table>
<thead>
<tr>
<th>Тип газу</th>
<th>Пальник</th>
<th>Поперечне відкриття</th>
<th>Регулюючий гвинт</th>
<th>Поперечне відкриття</th>
<th>Регулюючий гвинт</th>
<th>Поперечне відкриття</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>темпераатура навантаження 1,00 кВт</td>
<td>темпераатура навантаження 1,40 кВт</td>
<td>темпераатура навантаження 1,80 кВт</td>
<td>темпераатура навантаження 2,40 кВт</td>
<td>темпераатура навантаження 2,80 кВт</td>
</tr>
<tr>
<td>G20 2H 20 mbar</td>
<td>0,72</td>
<td>0,85</td>
<td>0,98</td>
<td>1,07</td>
<td>1,17</td>
<td>1,30</td>
</tr>
<tr>
<td>G30 3B/P 30 mbar</td>
<td>0,52</td>
<td>0,58</td>
<td>0,67</td>
<td>0,75</td>
<td>0,83</td>
<td>0,84</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Порядок дій на випадок зміни типу газу

<table>
<thead>
<tr>
<th>Пальник</th>
<th>Полум’я</th>
<th>Переоснащення із зрідженого газу на природний газ</th>
<th>Переоснащення з природного газу на зрідженний газ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>варильної панелі</td>
<td>повне</td>
<td>1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел.</td>
<td>1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>економне</td>
<td>2.Регулювальний гвинт легко закрити і перевірити розмір полум’я.</td>
<td>2.Регулювальний гвинт легко закрити і перевірити розмір полум’я.</td>
</tr>
<tr>
<td>духовки</td>
<td>повне</td>
<td>1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел.</td>
<td>1.Сопло пальника замінити на відповідний тип згідно з таблицею сопел.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>економне</td>
<td>2.Регулювальний гвинт легко закрити і перевірити розмір полум’я. Температура в духовці має бути на рівні 150 °C.</td>
<td>2.Регулювальний гвинт легко закрити і перевірити розмір полум’я. Температура в духовці має бути на рівні 150 °C.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Використані поверхневі пальники не потребують регулювання первинного повітря. Правильне полум’я має виразні конуси всередині синього кольору. Коротке полум’я з шумом або довге, жовте з кіптявою, без виразно окреслених конусів свідчить про погану якість газу у газопроводі або забруднення пальника. Щоб перевірити полум’я, слід нагрівати пальник протягом близько 10 хвилин на максимальній позиції, а потім перекрутити ручку гвинта в позицію економного полум’я. Полум’я не повинно згаснути або перескочити на сопло.

Рис.5a - Заміна сопла пальника – сопло вкрутити за допомогою спеціального гайкового ключа 7 і замінити на нову згідно з типом газу (див. таблицю).

Надходження газу до поверхневих пальників відкривається і регулюється гвинтами з запобіганням витоку газу. Під час регулювання пальник має бути запалений, знаходитись в позиції економне полум’я, для регуляції використовувати викрутку розміром 2,5 мм.

Рис.5b - Звичайний вентиль Copreci
Рис.5c - Регулювання гвинта Copreci із запобіганням виліву газу

Увага!
Після проведення регулювання необхідно розмістити наклейку з описом типу газу, до якого плита пристосована.
Перед першим увімкненням духовки

- зняти елементи упаковки, очистити духову шафу від засобів фабричної консервації,
- виявляти обладнання духової шафи та про- мити теплою водою із додаванням миючого засобу для миття посуду,
- увімкнути вентиляцію у приміщенні або відкрити вікно,
- прогріти духовку (за температури 250 градусів С близько 30 хв.), прибрати забруднення та ретельно вимити.

Камеру духовки необхідно мити виключно теплою водою із додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду.

Експлуатація поверхневих пальників

Підбір посуду

Слід звернути увагу, щоб діаметр дна посуду завжди був більший за корону полум'я пальника, а сам посуд був накритий кришкою. Рекомендовано, щоб діаметр каструлі був приблизно в 2,5 - 3 рази більший, ніж діаметр пальника, тобто для пальника:
- допоміжного посуд з діаметром від 90 до 150 мм,
- середнього посуд діаметром від 160 до 220 мм,
- великого посуд з діаметром від 200 до 240 мм, а висота каструлі не повинна перевищувати його діаметр.

Увага!

Не використовувати кухонний посуд, який виходить за межі конфорок плити.

Ручка управління роботою пальника

Запалювання пальників без запальника

- запалити сірник,
- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і по- крутити вліво до позиції «велике полум’я» ✔,
- запалити газ сірником,
- встановити необхідне полум’я (напр. «еко- номний» ✔),
- після закінчення готування покрутити ручку вправо, щоб виключити пальник (поз. «виключений» ●).

Запалювання пальників з запальником спо- лученим з ручкою

- натиснути ручку вібраного пальника до моменту, коли відчуватиметься опір, і покрутити вліво до позиції «велике полум’я» ✔,
- тримати до моменту запалення газу,
- після запалення полум’я зменшити натиск на ручку і встановити необхідне полум’я.

Вибір полум’я пальника

Правильно відрегульовані пальники мають полум’я світло-синього кольору з виразно округленим внутрішнім конусом. Вибір розміру полум’я залежить від позиції ручки пальника:
- велике полум’я ✔,
- мале полум’я (економне)
- пальник не горить (постачання газу вимкнено)

В залежності від потреб можна плавно встановити розмір полум’я.

Срабатывание газ-контроля:

Вибор полум’я пальника

Правильно відрегульовані пальники мають полум’я світло-синього кольору з виразно округленим внутрішнім конусом. Вибір розміру полум’я залежить від позиції ручки пальника:
- велике полум’я ✔,
- мале полум’я (економне)
- пальник не горить (постачання газу вимкнено)

В залежності від потреб можна плавно встановити розмір полум’я.

Увага!

Заборонено регулювати полум’я в ділянці між позицією пальника згашений ● і позицією велике полум’я [ ✔ ].
Робота пристрою запобігання витoku газу*

Усі моделі оснащені автоматичною системою, що перекриває постачання газу до пальника у разі, якщо полум’я згасло. Ця система охороняє від витоку газу, якщо полум’я пальника згасло, наприклад, якщо його запіли.

Повторне запалення пальника вимагає втручання користувача.

Функції духовки та її використання.

Інформацію про оснащення духовки нагрівальними елементами, в залежності від моделі кухні.

Духовка може нагріватися за допомогою газового пальника духовки або електричного грилю. Управління роботою цієї духовки здійснюється за допомогою однієї ручки, на якій є цифрові поділки, що відповідають налаштуванням терморегулятора.

Рис.6g

Увага!

У моделях плит, у яких немає грилю, позиція на ручці керування відсутня.

Для ввімкнення духовки необхідно:

● запалити сірник,
● натиснути ручку до упору та покрутити вліво до позиції необхідної температури,
● наблизити сірник до отвору запалювання (мал. нижче) та притримати натиснутою приблизно протягом 3 с.

Якщо полум’я згасне, дії повторити через 3 с, а у випадку грилювання на ржон, деяко для збирання жиру слід вставить у паз безпосередньо під ржоном, закрити двері духовки.

Рис.6h

Під час грилювання двері духовки повинні бути закриті. Під час роботи грилю елементи духовки можуть нагріватися. Не рекомендується допускати дітей до духовки.

Використання вертела*

Вертел дозволяє смажити страву, що готується в духовці, перевертаючи її. Головним чином він служить для підсмажування птиці, шашликів, ковбасок тощо. Увімкнення та вимкнення руху вертела здійснюється одночасно з увімкненням та вимкненням операції смаження - «гріль».

При використанні однієї з цих функцій у процесі підсмажування може відбутися тимчасова зупинка двигуна або зміна напряму обертання. Це не впливає на час та якість смаження.

Рис.6y

Приготування страви на вертелі:

● поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вилок,
● раму вертела розмістити в духовці на 3 знизу робочого рівня,
● кінець вертела вставити у захват двигуна.

Зверніть увагу на те, щоб вимикач металічної частини захоплення спиралася на раму, викрутити руки, вставити піднос на самий нижній рівень камери духовки, Смаження слід проводити при закритих дверцях духовки.

Рис.6u

після запалювання пальник працює на певну потужність до досягнення встановленої температури після її досягнення термостат зменшує полум’я, утримуючи встановлену температуру.

Освітлення духовки

Увімкнення відбувається після натиснення кнопки «освітлення» на панелі управління

Рис.6i

Експлуатація грилю

Грилювання відбувається внаслідок дії інфрачервоного випромінювання, що випромінюється розпеченим грилем.

Щоб ввімкнути гриль, необхідно:

● встановити ручку духовки в положення, позначене символом ,
● прогріти духовку протягом приблизно 5 хвилин (при закритих дверях духовки),
● вставити у духовку деко зі стравою у відповідний паз, а у випадку грилювання на ржон, деко для збирання жиру слід вставити у паз безпосередньо під ржоном.

Експлуатація регулятора температури духовки*

Рис.6k

• після запалювання двигуна працює на повну потужність до досягнення встановленої температури після її досягнення термостат зменшує полум’я, утримуючи встановлену температуру.

Увага!

Усі духовки оснащені газовими краниками з регулятором температури та захистом від витоку газу. Під час запалювання духовки, як описано нижче, необхідно притримувати ручку натиснутою протягом 10 с, повторити спробу запалювання приблизно через 1 хв., тобто, після прогрівання духовки.

Увага!

Під час запалювання двері духовки повинні бути закриті. Під час роботи грилю елементи духовки можуть нагріватися. Не рекомендується допускати дітей до духовки.

Увага!

Веретено не має окремої ручки управління.

Приготування страви на вертелі:

(див. малюнки)

• поставити їжу на вертель та закріпити за допомогою вилок, (вирізне зменшення полум’я означає досягнення потрібної температури духовки).

Увага!

Регулювання температури можливе тільки при закритих дверцях духовки.

• Виключно шляхом повороту ручки вправо до упору.

Пользователь должен знать, что:

• система захисту від витоку газу призводить до перекриття подачі газу у випадку згасання полум’я приблизно через 60 с,
• температура в духовці регулюється та утримується самостійно,

*для певних моделей

Рис.6u
Випечка

- випічку можна робити у формах та на бляхах, які потрібно поставити на решітці для сушіки, для випічки рекомендується використовувати алюмінієві бляхи або зі сріблястим покриттям, які повинні уміщатися в контурі решітки (рожна) духовки. Бляхи для тістечок або формочки потрібно ставити впоперек камери духовки,
- перед тим, як витягнути випічку з духовки, необхідно перевірити її готовність за допомогою дерев'яної палички (якщо випічка готова, паличка буде сухою і чистою),
- рекомендується залишити випічку у духовці приблизно ще на 5 хвилин після її вимкнення,
- наведені у таблиці 1 параметри для випічки є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулинарних уподобань, якщо інформація в кулинарних книгах суттєво відрізняється від значень, поданих в інструкції з експлуатації, слід притримуватись даних, поданих у інструкції.

Рис.6

### ТАБЛИЦЯ 1: Солодка випічка

<table>
<thead>
<tr>
<th>Вид страви</th>
<th>Температура попереднього нагрівання [°C]</th>
<th>Температура випікання [°C]</th>
<th>Тривалість випікання [Хв.]</th>
<th>Рівень знизу</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Фруктово-ягідний торт</td>
<td>170</td>
<td>160</td>
<td>60-70</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Пісочна баба</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-40</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Бісквіт</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-30</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Печиво</td>
<td>180</td>
<td>170</td>
<td>30-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Дріжджове тісто</td>
<td>180</td>
<td>180</td>
<td>40-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Напів-пісочне тісто</td>
<td>200</td>
<td>180</td>
<td>40-60</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Пісочне тісто</td>
<td>220</td>
<td>200</td>
<td>25-40</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Листкове тісто</td>
<td>230-250</td>
<td>200-220</td>
<td>15-20</td>
<td>3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Газовий пальник

<table>
<thead>
<tr>
<th>Вид страви</th>
<th>Положення на циферблаті [велике полум’я]</th>
<th>Положення на циферблаті [мале полум’я]</th>
<th>Рівень знизу</th>
<th>Час випікання (мін.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Фруктово-ягідний торт</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>2</td>
<td>60 - 70</td>
</tr>
<tr>
<td>Пісочна баба</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Бісквіт</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 30</td>
</tr>
<tr>
<td>Печиво</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>3</td>
<td>30 - 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Дріжджове тісто</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>3</td>
<td>40 - 50</td>
</tr>
<tr>
<td>Напів-пісочне тісто</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>3</td>
<td>40 - 60</td>
</tr>
<tr>
<td>Пісочне тісто</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>3</td>
<td>25 - 40</td>
</tr>
<tr>
<td>Листкове тісто</td>
<td>🍊</td>
<td>🍊</td>
<td>3</td>
<td>15 - 20</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1) приблизно 5 хвилин

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулинарних уподобань.
Запікання м’яса

- у духовці рекомендується готувати порції м’яса вагою більше 1 кг, менші шматки м’яса рекомендується готувати на газових пальниках плити.
- при запіканні з використанням решітки для сушки або рожна у найнижчі пази рекомендується вставити деко з невеликою кількістю води,
- щонайменше один раз – після закінчення половини загального часу запікання, рекомендується перевернути м’ясо на другу сторону, у процесі запікання необхідно також періодично поливати м’ясо стікаючим при запіканні соком або гарячою соленою водою. М’ясо не можна поливати холодною водою.

Вид м’яса | Рівень знизу | Температура [°C] | Час* У хв. |
---|---|---|---|
ЯЛОВИЧИНА | | |
РОСТБІФ АБО ФІЛЕ З КРОВ’Ю («ENGLISH») | 3 | 250 | на 1 см нa 1 cm |
ДУХОВКА РОЗІГРІТА СОКОВИТЕ («MEDIUM») | 3 | 250 | 12-15 |
ДУХОВКА РОЗІГРІТА ПРОПЕЧЕНЕ («WELL DONE») | 3 | 210-230 | 15-25 |
ПОДЖАРЕННЫЙ ДУХОВКА РОЗІГРІТА ПЕЧЕНЯ | 2 | 200-220 | 25-30 |
СВИНИНА | | |
Печеня | 2 | 200-210 | 200-210 |
Окіст | 2 | 200-210 | 200-210 |
Філе | 3 | 210-230 | 210-230 |
ТЕЛЯТИНА | 2 | 200-210 | 90-120 |
ЯГНЯТИНА | 2 | 200-220 | 100-120 |
ДИЧИНА | 2 | 200-220 | 100-120 |
ПТИЦЯ | | |
Курка | 2 | 220-250 | 50-80 |
Гуска (вагою 2 кг) | 2 | 190-200 | 150-180 |
РИБА | 2 | 210-220 | 40-55 |

ТАБЛИЦЯ 2: запікання м’яса

Функції духовки: увімкнутий газовий пальник
<table>
<thead>
<tr>
<th>Вид м'яса</th>
<th>Положення на циферблаті [велике полум'я]</th>
<th>Положення на циферблаті [економний полум'я]</th>
<th>Рівень знизу</th>
<th>Час (мін.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>Початкове розігрівання</td>
<td>Випічка</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ЯЛОВИЧИНА</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ростбіф або філе з кров'ю («english»)</td>
<td>5 хвилин</td>
<td></td>
<td>3</td>
<td>12 - 15 на 1см</td>
</tr>
<tr>
<td>Духовка розігріта соковите («Medium»)</td>
<td>5 хвилин</td>
<td></td>
<td>3</td>
<td>15 - 25 на 1см</td>
</tr>
<tr>
<td>Духовка розігріта пропечене («well done»)</td>
<td>5 хвилин</td>
<td></td>
<td>3</td>
<td>25 - 30 на 1см</td>
</tr>
<tr>
<td>Поджаренный духовка розігріта</td>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>120 - 140</td>
</tr>
<tr>
<td>Печення</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>СВИНИНА</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Печення</td>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>90 - 140</td>
</tr>
<tr>
<td>Окіст</td>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>60 - 90</td>
</tr>
<tr>
<td>Філе</td>
<td>5 хвилин</td>
<td></td>
<td>3</td>
<td>25 - 30</td>
</tr>
<tr>
<td>ТЕЛЕТИНА</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>90 - 120</td>
</tr>
<tr>
<td>ЯГНЯТИНА</td>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>100 - 120</td>
</tr>
<tr>
<td>ДИЧИНА</td>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>100 - 120</td>
</tr>
<tr>
<td>ПТИЦА</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Курка</td>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>50 - 80</td>
</tr>
<tr>
<td>Гуска (вагою 2 кг)</td>
<td>15-25 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>150 - 180</td>
</tr>
<tr>
<td>РИБА</td>
<td>5 хвилин</td>
<td></td>
<td>2</td>
<td>40 - 55</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань. 
Дані, наведені в таблиці, стосуються 1 кг частини, для більших порцій для кожної наступної кг слід додати ще 30 - 40 хвилин.
ТАБЛИЦЯ 3: Гриль
Функції духовки: нагрівальний елемент грилю

<table>
<thead>
<tr>
<th>ВИД СТРАВИ</th>
<th>РІВЕНЬ ЗНИЗУ</th>
<th>Температура [°C]</th>
<th>ЧАС ЗАПІКАННЯ [ХВ.]</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Відбивна (свинина)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10 6-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Шніцель (свинина)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>10-12 6-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Шашлик</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>7-8 6-7</td>
</tr>
<tr>
<td>Ковбаски</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10 8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Ростбіф, (стейк вагою 1 кг)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>12-15 10-12</td>
</tr>
<tr>
<td>Відбивна (телятина)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10 6-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Стейк (телятина)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-8 5-6</td>
</tr>
<tr>
<td>Відбивна (баранина)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10 6-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Відбивна (ягнятина)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>10-12 8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Куричі половинки (по 500 г)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>25-30 20-25</td>
</tr>
<tr>
<td>Рибне філе</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-7 5-6</td>
</tr>
<tr>
<td>Форель (бл. 200 – 250 г)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>5-8 5-7</td>
</tr>
<tr>
<td>Хліб (тости)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>2-3 2-3</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Турбота користувача про постійне утримання плити в чистоті та відповідне обслуговування значно збільшують термін її безаварійної служби.

Перед початком чищення та інших робіт слід завжди за допомогою головного вимикача, або витягуючи штепсель кабель живлення з розетки, від'єднати пристрій від живлення. Чистку плити можна проводити лише після того, як вона охолодні.

Пальники, решітка пальникової плити, корпус плити
У разі забруднення пальників і решітки ці частини обладнання слід завжди зняти з плити і вимити теплою водою з додаванням засобу, що змиває жир і бруд. Після чого витерти насухо. Пальники, решітка пальникової плити, корпус плити жизнівне вмити пальникової плити і витерти сулю і маюць ганчіркою. Особливо важливо при продажу плити, який пишна зі звуковиками кіпець пальників див. Інші решітки вироби пальників, протираючи їх тонким мідним почистити.

Увага!
Частини пальника завжди повинні бути сухими. Краплі води можуть затопити постачання газу і спричинити неправильне горіння пальника.

Слід перевірити, чи правильно встановлено частини пальника після чищення. Неосьова положення кришки пальника може призвести до постійного пошкодження пальника. Рис 8)

Для миття емальованих поверхонь використовувати деликатні миючі засоби. Заборонено використовувати засоби для чищення із сильною абрязивною дією, напр., порошки для чищення з абразивом, абрязивні пасти, камені, пемзу, дротяні щітки тощо.

Перед використанням плити з нержавіючою конфоркою слід ретельно вимити усю робочу поверхню. Слід перевірити, що ковпак лампочки випалений, витерти його насухо.

Увага!
Для чистки та підтримки в робочому стані скляних поверхонь не використовувати чистильні засоби, які містять абрязив.

*для певних моделей
**Зняття дверцят**

для більш зручного доступу до камери духовки та її очищення можна зняти дверці. Для цього потрібно її відкрити, підняти запобіжник, який знаходиться на петлі, дверцята злегка прикрити, підняти та висунути вперед (мал. А). Для установки дверцят на плиту, повторити дії у зворотному порядку. У ході встановлення слід звернути увагу на правильне сполучення частин петлі. Після установки дверцят духовки потрібно обов'язково спустити запобіжник. У іншому випадку, при спробі закрити дверця можуть бути.

**Періодичний огляд**

Окрім дій, які необхідні для підтримання духовки в чистоті, необхідно:

- проводити періодичні перевірки роботи елементів управління та робочих груп плити.
- усувати виявлені експлуатаційні дефекти.
- за необхідності провести заміну деталей та вузлів, які вийшли з ладу.

**Увага!** Ніхто не має право приписувати й використовувати дану документацію. Необхідно обчислювати загальну конфіденційність та підтримувати якості із дизайн, підготовного її для усіх дієт. Необхідно охоронювати із дизайн, підготовного її для усіх дієт.

**Есікті алу**

Урмепеш камерасының ішіне ыңғайлы қолжетімділік және оны тазалау үшін есігін алып тастауға болады. Ол ушін, оны ашыңыз да, ілмекте орналасқан сақтандырышты кетеру қажет. Есікти жартылай қажеттіліқ да, кетерініз, соған есікти зыңғайда қаратының тартыңыз. Есікті таңдаған ушін ерекетті соңына бастап қайтаптаныз. Орнату барысында ілмек белгілерінің дұрыс үпелсізіне қарай аударған және. Есікти жауып жатқан қазір, ілмектер заықдынаны алмаймін.

**Рис. 11- Ілмектердің сақтандырыштарының қылдықтарын алып тастау**

**Ішкі ейнекті алу**

1. Крест тарзді бурауыштың кемегімен бутір ілгешектерде орналасқан бураналарды бұрап алыңыз (рис. 11А).
2. Қонақтардың жақшытары бурауыштың кемегімен ілеңіз де, есіктің устіңің текілішін алыңыз (рис. 11А, 11В).
3. Ішкі ейнекті бекітіштеше алыңыз (есіктің темені бөлігінде) (рис. 11С).
4. Еейнді тазалау ұрмепеш курағы аз гана мелері қосылып жылы жылмай ұшып алыңыз. Ейнекті орнату ушін ерекетті соңына бастап жасау қажет. Ейнектің тегіс бөлігі жок қайдада болуы қажет.

**Рис. 11С - Ішкі ейнекті алу**

**Зняття внутрішнього скла***

1. За допомогою плоскої виртує виштовхне верхню планку дверцят, акуратно підвішуючи її з боків (рис.12В).
2. Винітати верхню планку дверцят. (рис.12В і 12С).
3. Внутрішнє скло винітати з кріплення (у нижній частині дверцят).

**Рис. 12д - Виймання внутрішніх шибок. 2 шибки. Рис.12д1 - Виймання внутрішніх шибок. 3 шибки.**

<table>
<thead>
<tr>
<th><strong>ПОЯСНИЧКА</strong></th>
<th><strong>У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ</strong></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>ПРОБЛЕМА</strong></td>
<td><strong>ПРИЧИНА</strong></td>
</tr>
<tr>
<td>Пальник не запалюється</td>
<td>Забруднені сопла</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*для певних моделей
Таблиця Порядок дій у надзвичайних ситуаціях

<table>
<thead>
<tr>
<th>ПРОБЛЕМА</th>
<th>ПРИЧИНА</th>
<th>ВИРІШЕННЯ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>2. Пристрій запалення газу не працює</td>
<td>відсутня подача живлення</td>
<td>Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>пауза у постачанні газу</td>
<td>відкрутити кран постачання газу</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>забруднений (засалений) пристрій запалення газу</td>
<td>почистити пристрій запалення газу</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>недостатньо довго втиснута ручка гвинту</td>
<td>ручку тримати втиснутою до часу, поки не з'явиться повне полум'я навколо корони пальника</td>
</tr>
<tr>
<td>3. Полум'я згасає під час запалення пальника</td>
<td>ручка гвинта звільняється дуже швидко</td>
<td>Довше тримати втиснуто ручку в позиції „велике полум'я“</td>
</tr>
<tr>
<td>4. Електричне обладнання не працює</td>
<td>відсутня подача живлення</td>
<td>Перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити</td>
</tr>
<tr>
<td>5. Не працює освітлення у духовці</td>
<td>пошкоджена або недокручена лампочка</td>
<td>лампочку (див. розділ „Чистка і обслуговування“)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Технічні дані

Номінальна напруга: 230V ~ 50 Гц
Номінальна потужність: макс. 2,0 кВт
Розміри плити (ШИРИНА / ГЛИБИНА / ВИСОТА) 50 / 60 / 85 см
Acest Hansa produs este usor de utilizat și este foarte eficient. Dupa citirea acestui manual, utilizarea aparatului va fi foarte usoară. Inainte de a fi ambalat și de a parasi fabrica, aparatul a fost verificat din punct de vedere al siguranței și al functionalității.

Inainte de a utiliza aparatul, cititi cu atenție acest manual de utilizare. Daca urmati aceste instrucțiuni 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 instrucțiuni cu atenție pentru a evita eventualele accidente. 

Atentie! 
Nu utilizati produsul inainte de a citi manual de utilizare. 
Acest aragaz este destinat doar pentru uz casnic. 
Produlatorul isi rezerva dreptul de a realiza modificari fara a afecta functionarea produsului.

**CUPRINS**

<table>
<thead>
<tr>
<th>STIMATI CUMPARATORI,</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>RO</td>
</tr>
</tbody>
</table>

| CUM SA ECONOMISITI ENERGIE     | 60 |
| INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA      | 62 |
| DESCRIEREA APARATULUI          | 63 |
| INSTALARE                      | 64 |
| UTILIZARE                      | 67 |
| PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE | 69 |
| CURATARE SI INTRETINERE        | 73 |
| CUM SE PROCEDEAZA IN CAZ DE URGENTA | 74 |
| DATE TEHNICE                   | 75 |

**CUM SA ECONOMISITI ENERGIE**

Prin utilizarea energiei într-un mod responsabil nu numai ca economisiti banii, ci veti proteja si mediul inconjurator. Cum puieti 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-vă 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.

- **Opritii cuptorul la timp si utilizati caldura re-\manenta.**
  Atunci cand preparati alimente un timp inde-\lungat, 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 cuptoriul 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-vă de faptul ca usa cuptorului este inchisa.Nu instalati aragazul in apropierea fri-\giderului / congelatorului.Consumul de energie va crestea fara a fi necesar acest lucru.

  In timpul transportului, a fost utilizat material protector pentru a proteja aparatul de eventualele avarii. Dupa ce ati despachetat aparatul, aruncati ambalajele intr-un mod ce nu va afecta mediul inconjurator. Toate materialele utilizate ca ambalaje pot fi reciclate; sunt 100% reciclabile si sunt marcate cu simbolul corespunzator. 

  Atentie! In timp ce despachetati, tineti la distanta de copii materialele ambalajului.

**REICCLAREA APARATULUI**

Aparatele vechi nu trebuie sa fie trata-\te ca si gunoii menajer, ci trebuie sa fie predate unui centru de colectare si reciclare al echipamentelor electrica si electronice. Simbolul inscriptionat pe produs, pe manualul de utilizare sau pe ambalaj indica faptul ca acest produs poate fi reciclat.

Materialele utilizate in interiorul apara-
| DATE TEHNICE                   | 75 |

**RECICLAREA APARATULUI**

Materialele utilizate in interiorul aparatu-ului sunt reciclabile si sunt etichetate cu informatii privind acest lucru. Prin reciclarea materialelor sau a altor componente ale dispozitivului uzat, contribuiti la protejarea mediului inconjurator. Informatii privind centrele de reciclare pot fi obtinuite de la autoritatile locale.

Observație. Incălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii. NICIODATĂ nu încercați să stingeti focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.


Observație. Nu folosiți produse de curățare abrazive sau obiecte ascuțite de metal pentru curățarea ușii de sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la crăparea sticlei.


INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

IN CAZUL IN CARE VI SE PARE CA SUNT SCURGERI DE GAZE, VA RECOMANDAM SA NU:
Aprimeti chibrituri, fumati, aprindeti lumina,apasati soneria, utilizati alte dispozitive electri-ce 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 au-torizata care poate identifica de unde provine scurgerea de gaze. In cazul producercii 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 reparator. Nu legati antene (ex. antena de la aparatul ra-dio) la teava de gaze. In cazul in care scurgerea de gaze provine de la teava de gaze si se produce scanteie, inchideti imediat robinetul tevi de gaze. In cazul in care scurgerea de gaze provine de la butelie si se produce scanteie: aruncati imediat o patura uada peste butelie si inchideti butelie de la robinet. Dupa ce se racete, scoateti butelie 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 butelii, inchideti robinetul buteliei dupa fiecare utilizare. Nu curatati aragazul cu ajutorul unui echipament pe baza de abur. Instalația trebuie utilizată doar în condiții casnice. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoa-să.
**Descrierea aparatului**

1a
1. Buton reglare temperatura
2. Semnal utilizare luminat*
3, 4, 5, 6. Butoane pentru controlul gazului în arzatoare
7. Buton iluminare cuptor*
8. Maner usa cuptor
9. Sertar*
10. Arzator mare
11. Arzator mediu
12. Suport
13. Arzator auxiliar
14. Arzator mediu
15. Capac
16. Programator electronic

1b
1. Buton reglare temperatura
2. Semnal utilizare luminat*
3, 4, 5, 6. Butoane pentru controlul gazului în arzatoare
7. Buton iluminare cuptor*
8. Timer*
9. Maner usa cuptor
10. Sertar*
11. Arzator mare
12. Arzator mediu
13. Suport
14. Arzator auxiliar
15. Arzator mediu
16. Capac

1c
1. Buton reglare temperatura
2. Semnal utilizare luminat*
3, 4, 5, 6. Butoane pentru controlul gazului în arzatoare
7. Buton iluminare cuptor*
8. Maner usa cuptor
9. Sertar*
10. Arzator mare
11. Arzator mediu
12. Suport
13. Arzator auxiliar
14. Arzator mediu
15. Capac

1d
1. Buton reglare temperatura
2, 3, 4, 5. Butoane pentru controlul gazului în arzatoare
6. Maner usa cuptor
7. Arzator mare
8. Arzator mediu
9. Suport
10. Arzator auxiliar
11. Arzator mediu
12. Capac

1e
1. Buton reglare temperatura
2. Buton aprindere*
3, 4, 5, 6. Butoane pentru controlul gazului în arzatoare
7. Buton iluminare cuptor*
8. Maner usa cuptor
9. Sertar*
10. Arzator mare
11. Arzator mediu
12. Suport
13. Arzator auxiliar
14. Arzator mediu
15. Capac

2f- încălzire

a- Supapa siguranță arzator*
b- Aprindere piezoelectrică*

**Osnanșețe plite - perșene:**

3a  Tavă de coacere*
3b  Grătar sarma nichelata*
3c  Tavă de prăjire*

*optional*
Aceste instrucțiuni se adresează unui instalator specializat care va realiza instalarea aragazului. Aceste instrucțiuni sunt oferite pentru ca instalarea și operațiunile de întretinere să se realizeze în cele mai bune condiții.

- Pered установкой следует убедиться, соотвествуют ли местные условия снабжения (вид газа и его давление) характеристикам оборудования.
- Режим установки этого оборудования представлен на заводской табличке.
- Это оборудование не подключается к отводным каналам газообразных отходов. Оно должно быть установлено и подключено в соответствии с действующими установочными правилами. Особенно следует учесть соответствующие требования, касающиеся вентиляции.

Instalarea aragazului

- În bucătărie nu trebuie să existe umezeala și trebuie sa fie bine aerisită.
- Încapere trebuie să asigure necesarul de aer care să permita combustia gazului. Necesarul de aer este de minimum 2m³/h pentru 1Kw pentru un arzator. Necesarul de aer poate fi asigurat din exterior, prin intermediul unui tub cu diametrul de 100cm² sau în mod indirect, din incaperile alate care sunt prevazute cu conducte de ventilatie conectate la exterior.
- În cazul în care aparatul va fi utilizat o perioada mai mare de timp, va fi nevoie sa dechideti ferestre, pentru a imbunatati ventilatia.
- În ceea ce proveste protectia suprafetelor înconjurate la supraîncălzire, aragazul pe gaz este un aparat din clasa X și poate fi incorporat în mobilier numai pana la nivelul plitei cu arzatoare, circa 850 mm de la nivelul pardoselii. Nu este permisa incorporarea peste acest nivel. Invelisul sau furnirul utilizat trebuie sa fie aplicat cu un adeziv termorezistent (100°C). Acest lucru va preveni deformarea suprafetei sau delasarea invelisului. Daca nu sunteti siguri de rezistenta mobiei, 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 incaleste 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, lucrul important pentru distribuirea uniforma a grasimii in tigaie. Ajustati picioarele aragazului dupa ce ati indepartat sertarul. Distanta de ajustare este de -/+ 5 mm.
Conectare la gaze

Atenție!
Aragazul trebuie conectat numai la tipul de gaz pentru care a fost realizat. Informații referitoare la tipul de gaz la care poate fi conectat acest aragaz se află pe placuta cu date tehnice. Conectarea aragazului la teava de gaz trebuie realizată numai de către un instalator autorizat.

Recomandări cu privire la conectarea la gaze

Instalatorul care va realiza conectarea:
- Trebuie să fie autorizat
- Trebuie să cunoască informatiile de pe placuta cu date tehnice pentru a stii ce tip de gaz poate fi racordat acest aragaz; informatiile de pe placuta cu date tehnice trebuie comparate cu condisiile de furnizare a gazelor și cu amplasarea instalatiei.
- Trebuie să verifice:
  - modul de realizare a ventilatiei în incăperea în care va fi amplasat aparatul;
  - etanseitatea conexiunilor și racordurilor pentru gaze;
  - modul de functionare a aragazului;
- daca sursa de alimentare cu energie electrica este prevazuta cu impamantare.

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

Racordarea la conducta elastică de oțel.
În cazul instalării aragazului conform principiilor pentru clasa 2, subclasa I, pentru racordarea aragazului la instalatia de gaz se recomandă folosirea exclusivă a unei conducte elastic de oțel care corespunde normelor în vigoare din țara respectivă. Racordarea care aduce gazul la aragaz este racord cu filet G1/2". Pentru racordare se vor folosi exclusiv ţevi şi garnituri de etanşeizare corespunzătoare normelor actual în vigoare. Lungimea maximă a conductei elastic nu poate depăși 2000 mm. Asigurați-vă că racordul nu va face contact cu nicio parte mobilă pe care le-ar putea deteriora.

Racordarea la instalație cu conductă rigidă.
Aragazul are ștuț cu filet G1/2".
Racordarea la instalația de gaz trebuie făcute astfel pentru a nu crea tensiuni mecanice în niciun punct al instalației și nici pe vreo parte a mașinii. Folosirea momentului excesiv la însurubare (mai mare decât 18 Nm) poate duce la defectarea racordării sau la lipsa ei de etanșeitate.

Avertizare!
Furtunul de gaze nu trebuie sa atinga elementele metalice ale scutului din partea din spate a aragazului.

Atenție!
Dupa fiecare schimbare a reductorului trebuie să realizați revizia tehnică a bucătăriei inclusiv a supelilor pentru gaz şi modul de funcționare a siguranței împotriva scurgerilor de gaz.

Avertizare!
La finalul racordării, instalatorul trebuie să verifice etanseatatea racordului, de exemplu cu solutie de apa cu sapun. Nu utilizati surse de foc pentru a verifica etanseatatea 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 suporta 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.
In vederea adaptarii aragazului la un tip de gaz diferit, trebuie sa procedati asfel:
- schimbi duzele (vezi tabelul de mai jos)
- reglati flacara „economica”.

Atentie!
Aragazurile furnizate sunt prevazute cu arzatoare adaptate din fabricatie pentru a fi racordate la tipul de gaz care este mentionat pe placuta cu date tehnice si certificatul de garantiile.

**SOMIPRESS**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tip de gaz</th>
<th>arzător</th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>auxiliar</td>
<td>modu</td>
<td>mare</td>
<td>cuptor</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>diametru orificiului duzei pentru gaz [mm]</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>puterea termică nominală 1,00 kW</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>puterea termică nominală 1,40 kW</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>puterea termică nominală 1,80 kW</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>puterea termică nominală 2,40 kW</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>puterea termică nominală 2,80 kW</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

|                     | plin                           |        |        |        |        |
|                     | economic                       |        |        |        |        |
|                     | de suprafata                   |        |        |        |        |
|                     | economic                       |        |        |        |        |
|                     | cuptorul                       |        |        |        |        |

**Modul de procedare in cazul in care vom schimba tipul gazului folosit**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Arzator</th>
<th>Flacara</th>
<th>Conversie din gaz lichid in gaz natural</th>
<th>Conversie din gaz natural in gaz lichid</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>de suprafață</td>
<td>plin</td>
<td>1. Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.</td>
<td>1. Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>economic</td>
<td>2. Însurubați delicat șurubul de reglare și verificați mărimea flăcării.</td>
<td>2. Însurubați delicat șurubul de reglare și verificați mărimea flăcării.</td>
</tr>
<tr>
<td>cuptorului</td>
<td>plin</td>
<td>1. Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.</td>
<td>1. Duza arzătorului trebuie schimbată cu cea corespunzătoare în conformitate cu tabelul duzelor.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>economic</td>
<td>2. Însurubați delicat șurubul de reglare și reglați mărimea flăcării. Temperatura în cuptor trebuie să atingă 150 °C.</td>
<td>2. Însurubați delicat șurubul de reglare și reglați mărimea flăcării. Temperatura în cuptor trebuie să atingă 150 °C.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Pentru a realiza reglajele, trebuie sa scoateti butoanele.

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 palpeie prin duza.

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

- Îndepărtați ambalajul, goliti sertarul, curațați în interiorul cuptorului și plita
- Dezlipiți usor etichetele de pe ușa cuptorului. În cazul în care rămân urme vizibile pe geam, încalzați usor cuptorul și aplicați pe zona respectivă spray pentru curatarea geamurilor, apoi stergeti cu un material textil moale.
- Scoateți și spălați accesorii cuptorului cu apa caldă și detergent lichid.
- Porniți ventilatorul sau deschideți o fereastra.
- Incalziti cuptorul (la o temperatură de 250°C timp de aproximativ 30 min), îndepărtați petele si spalați cu atenție.

Va rugăm sa respectați cu strictete instrucțiunile de utilizare ale acestui aparat.

Programatorul trebuie sa fie setat în funcție de timpul curent. (Vezi Programator electronic). În cazul în care timpul curent nu este setat, utilizarea cuptorului nu este posibilă.

Timer mecanic M*

Timer-ul nu comandă funcționarea aragazului. Acesta este un semnalizator sonor care ne reamintește că trebuie realizate scurte activități culinare. Intervalul timpului care poate fi setat este de la 0 până la 60 minute.

Atenție. În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timerului trebuie mai întâi rostit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit.

Timer mecanic Ms*

Timer-ul este destinat pentru comandarea funcționării cuptorului. Poate fi setat în intervalul de la 0 până la 120 de minute. După scurgerea timpului setat veți auzi un semnal sonor și cuptorul se va opri automat.

Observație. Arzătorul nu va fi oprit automat. Arzătorul trebuie oprit manual prin rotirea butonului în poziția „arzător oprit”.

Programare - butonul trebuie rotit în direcția mișcării acelor de ceasornic și trebuie setat timpul dorit.

Atenție. În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timer-ului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit.

Timer mecanic M**

Timer-ul nu comandă funcționarea aragazului. Acesta este un semnalizator sonor care ne reamintește că trebuie realizate scurte activități culinare. Intervalul timpului care poate fi setat este de la 0 până la 60 minute.

Atenție. În ceea ce privește intervalul setat între 0 și 10 minute, butonul timerului trebuie mai întâi rotit 90° și apoi poate fi setat la timpul de funcționare dorit.

Butoanele pentru controlul arzatoarelor

- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul.

Butonul pentru aprindere*

- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul.

Butonul pentru aprindere *

- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul.

Aprindere automată*

- Apasati butonul pentru aprindere, marcat cu simbolul.

Atenție! La aragazurile prevazute cu supapa de siguranță la arzător, mentișeți apasat butonul pentru aprindere timp de 10 secunde, în poziția „flacăra puternica” pentru a activa dispozitivul de siguranță.
Selectarea intensității flăcării

Un arzător reglat corect are flacara de culoare albastru deschis, cu conuri interioare vizibile. Selectarea intensității flăcării depinde de poziția la care a fi setat butonul corespunzător butonului respectiv:

- flacara puternica
- flacara redusă („flakea economica“)
- karzator inchis (alimentarea cu gaze este oprită).

In funcție de necesități, intensitatea flăcării poate fi reglată în permanența.

**Atentie!** Nu reglați flacara între poziția  și flacara puternica.

Utilizarea supapei de protecție a arzătorului*

Unele modele sunt prevăzute cu un sistem automat care interzice alimentarea cu gaz a arzătorului în momentul în care flacara dispare. Acesta este un sistem de protecție impotriva scurgerii de gaze, în cazul în care flacara se stinge. Utilizatorul trebuie să intervenă pentru a reînigni arzătorul.

**Functiile cuptorului si utilizarea acestuia**

Cuptor cu convectie naturala (conventional)

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

Des. 6g

**Atentie!**

In cazul modelor care nu au gratar, poziția nu se află pe buton.

Buton reglare temperatura*

Des. 6k

**Pentru aprinderea cuptorului:**

- Aprindeti un chibrit,
- Apasati butonul si rotiti-l catre stanga, in pozitia corespunzatoare temperaturaui alese,
- Introduceti batul de chibrit prin orificiul pentru aprindere (vezi figura de mai jos) si mentineti butonul apașat circa 3 secunde. In cazul in care flacara nu se aprinde, repetati procedura de aprindere dupa 3 secunde.

*optional

Des. 6h

**Observatie!**

Controlul temperaturii se poate realiza numai daca usa cuptorului este inchisa.

- Rotiti butonul catre dreapta pentru a opri functiunea cuptorului.

**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.

Осеніві дуеткви

- включення процесу увімкнення на панелю управління кнопка «освітлення».

**Utilizarea rotisorului**

Rotisorul este folosit pentru rotirea mâncării in timpul gatirii. Este indicat pentru 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:**

- puneti țișpușă și asigurați-o cu furca
- inserați cadrul 4 la nivelul „III” al cuptorului
- amplasați țișpușă pe cadrul
- inchideți ușa cuptorului.

Des. 6y
Coacere

- Va recomandăm să utilizați tavile furnizate împreună cu aragazul. Puteți utiliza și alte recipiente ce trebuie să fie asestate pe raftul de uscare; este recomandabil să utilizați tavi de culoare neagră, deoarece sunt mai bune conductoare de caldura și scurtează timpul de preparare.

Des. 6j

**TABELUL 1:**
Pornit arzătorul cu termoregulator

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tipul de prajitura</th>
<th>Temperatura [°C]</th>
<th>Temperatura [°C]</th>
<th>Timp de preparare [min]</th>
<th>Nivel De jos in sus</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Prajitura cu fructe</td>
<td>170</td>
<td>160</td>
<td>60-70</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>Negresa</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-40</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Pandispan</td>
<td>170</td>
<td>150-160</td>
<td>20-30</td>
<td>2-3</td>
</tr>
<tr>
<td>Chifle</td>
<td>180</td>
<td>170</td>
<td>30-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Fursecuri</td>
<td>180</td>
<td>180</td>
<td>40-50</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Prajitura (blat crocant)</td>
<td>200</td>
<td>180</td>
<td>40-60</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Prajitura baza crocantna</td>
<td>220</td>
<td>200</td>
<td>25-40</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>Bezele</td>
<td>230-250</td>
<td>200-220</td>
<td>15-20</td>
<td>3</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Arzătorul pe gaz

<table>
<thead>
<tr>
<th>Tipul de prajitura</th>
<th>Poziționați butonul [flacara puternica]</th>
<th>Poziționați butonul [flacara redusa]</th>
<th>Coacere</th>
<th>NIVEL de jos in sus</th>
<th>Timpul de coacere (min.)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Prajitura cu fructe</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>2</td>
<td>2</td>
<td>60 - 70</td>
</tr>
<tr>
<td>Negresa</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pandispan</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>2 - 3</td>
<td>20 - 30</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Chifle</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>3</td>
<td>30 - 50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fursecuri</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>3</td>
<td>40 - 50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Prajitura (blat crocant)</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>3</td>
<td>40 - 60</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Prajitura baza crocantna</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>3</td>
<td>25 - 40</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bezele</td>
<td>⬇️</td>
<td>⬇️</td>
<td>3</td>
<td>15 - 20</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

1) jur de 5 minute
Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii.
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 recipienti 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 intocmeti 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.

TABELUL 2:

Pornit arzatorul cu termoregulator

<table>
<thead>
<tr>
<th>TIPUL DE CARNE</th>
<th>NIVEL DE JOS</th>
<th>TEMPERATURA [°C]</th>
<th>TIMP IN MINUTE* [min]</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>CARNE DE VITA</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Friptura de vita in sange</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>250</td>
</tr>
<tr>
<td>Cupitor incalzit succulent (me- diu)</td>
<td>3</td>
<td>210-230</td>
<td>200</td>
</tr>
<tr>
<td>Cupitor incalzit bine preparata</td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>200</td>
</tr>
<tr>
<td>Cupitor incalzit friptura</td>
<td>2</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CARNE DE PORC</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Friptura</td>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>200-210</td>
</tr>
<tr>
<td>Sunca</td>
<td>2</td>
<td>210-230</td>
<td>210-230</td>
</tr>
<tr>
<td>File</td>
<td>3</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CARNE DE VITEL</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2</td>
<td>200-210</td>
<td>200-210</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CARNE DE MIEL</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>200-220</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CARNE DE CAPRIOARA</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2</td>
<td>200-220</td>
<td>200-220</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>CARNE DE PASARE</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pui Gasca (aproximativ 2 kg)</td>
<td>2</td>
<td>220-250</td>
<td>220-250</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2</td>
<td>190-200</td>
<td>190-200</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>PESTE</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>2</td>
<td>210-220</td>
<td>210-220</td>
</tr>
</tbody>
</table>
**PREPARAREA IN CUPTOR – SFATURI PRACTICE**

### Tipul de produs

<table>
<thead>
<tr>
<th>Arzătorul pe gaz</th>
<th>Tipul de produs</th>
<th>Poziţionaţi butonul [flacara puternică]</th>
<th>Poziţionaţi butonul [flacara redusa]</th>
<th>NIVEL de jos în sus</th>
<th>Timpul [min.]</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Încălziţi-vă iniţial</td>
<td>Coacere</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnă de vita</td>
<td>Friptura de vita în sange</td>
<td><img src="image" alt="5 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="3" /></td>
<td><img src="image" alt="12 - 15 pe 1cm" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Cuptor incalzit suculetă (mediu)</td>
<td><img src="image" alt="5 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="3" /></td>
<td><img src="image" alt="15 - 25 pe 1cm" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Cuptor incalzit bine preparată</td>
<td><img src="image" alt="5 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="3" /></td>
<td><img src="image" alt="25 - 30 pe 1cm" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Cuptor incalzit Friptura</td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="120 - 140" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnă de porc</td>
<td>Friptura</td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="90 - 140" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Sunca</td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="60 - 90" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>File</td>
<td><img src="image" alt="5 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="3" /></td>
<td><img src="image" alt="25 - 30" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnă de vitel</td>
<td></td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="90 - 120" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnă de miel</td>
<td></td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="100 - 120" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnă de caprioară</td>
<td></td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="100 - 120" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Carnă de pasare</td>
<td>Pui</td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="50 - 80" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Gasca (aproximativ 2 kg)</td>
<td><img src="image" alt="15-25 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="150 - 180" /></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>PESTE</td>
<td><img src="image" alt="5 minute" /></td>
<td><img src="image" alt="2" /></td>
<td><img src="image" alt="40 - 55" /></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Atenție: Parametri trecuți în tabel sunt orientative și pot fi modificate în funcție de experiențe și preferințe proprii. Datele prezentate în tabel se referă la o porțiune de 1 kg, pentru porțiuni mai mari pentru fiecare dintre cele ulterioare kg trebuie adăugat încă 30 - 40 de minute.
<table>
<thead>
<tr>
<th>TIP ALIMENT</th>
<th>NIVEL DE JOS</th>
<th>TEMPERATURA [°C]</th>
<th>TIMP DE PREPARARE PE GRATAR [MINUTE]</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>PRIMA PARTE</td>
</tr>
<tr>
<td>Cotlete de porc</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Snitel de porc</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>10-12</td>
</tr>
<tr>
<td>Shish kebab</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>7-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Carnati</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Friptura (aprox. 1kg)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>12-15</td>
</tr>
<tr>
<td>Cotlet de vitel</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Friptura de vitel</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Cotlete de oaie</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>8-10</td>
</tr>
<tr>
<td>Cotlete de miel</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>10-12</td>
</tr>
<tr>
<td>Bucati de pui (500g)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>25-30</td>
</tr>
<tr>
<td>File de peste</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>6-7</td>
</tr>
<tr>
<td>Crap (aprox. 200 – 250 g)</td>
<td>3</td>
<td>250</td>
<td>5-8</td>
</tr>
<tr>
<td>Paine (prajita)</td>
<td>4</td>
<td>250</td>
<td>2-3</td>
</tr>
</tbody>
</table>
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 suprafața 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. des.7.

**Atentie!**

Elementele arzătorului trebuie să fie în permanenta curate. Este posibil ca particulele deapa sa impiedice emisia de gaze si flacara arzătorului sa fie incorecta.

Trebuie să verifici, dacă elementele arzătorului au fost puse corect la locul său după ce acesta a fost curățat. Pozitia ne-axială a capacului arzătorului poate conduce la defectarea permanentă a arzătorului. des.8.

Spalati elementele din email ale aragazului cu produse lichide de curatare. Nu utilizați 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 curatată după 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 periodică a plitei de inox.

**Cuptor**

- Cuptorul trebuie sa fie curatat dupa fiecare utilizare. Atunci cand ii curatati, apriindeti lumina din interiorul acestuia pentru a avea o mai buna vizibilitate
- Interiorul cupitorului 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 urmatorii parametri:
  - voltaj 230 V
  - Putere 25 W
  - Filet E14.

Becul pentru cuptor - des. 9

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

**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.

---

*optional
Scoaterea usii

Pentru a avea un acces mai bun la interiorul cupto- lurului pentru a îl curata, puteți să scoați usa acesteia. Pentru acest lucru, inclinați dispozitivul de prindere al usii, ridicati și trageti spre dumneavoastră. Pentru a pune usa la loc, faceți același lucru în sens invers. Asigurati-vă de faptul că balamalele sunt fixate corespunzător. Dupa ce ati fixat usa, dispozitivul de siguranța trebuie să fie coborat din nou cu atenție. Dacă acesta nu este setat, pot fi avariate balamalele atunci când se închide usa.

des.11 - Inclinarea dispzitivelor de siguranța ale balamalelor

Scoaterea geamului interior*

1. Cu ajutorul șurubelniței cu cap crestat se vor deșuruba șuruburile aflate în balamalele laterale (des. 11A).
2. Balamalele se scot cu ajutorul unor șurubelniți drept și se scoate șișca superioară a ușii (des. 11A, 11B).
3. Geamul interior se scoate din supoziți (în partea inferioară a ușii ) (des. 11C).

Des. 11C - Scoaterea geamului interior

Verificari periodice

In afara de curătarea aragazului, trebuie să:
- Realizați verificari periodice ale elementelor de control și a unităților de preparare. Dupa expirarea garantiei, apelați la un tehnician autorizat pentru ca verificarea aragazului să fie realizată la un centru de service autorizat, cel putin o dată la 2 ani.
- Reparați orice erori.
- Realizați întreținerea periodică a unității de preparare a aragazului.

Atenție! Toate reparatiile și activitățile normale trebuie să fie realizate de către un centru de service autorizat sau de către o persoană autorizată.

PROBLEMA
Orificiile pentru flacara sunt murdare.

Inchideti robinetul tevii de gaze, inchideti butonul corespunzător arzatorului, aeriști încăperea, suliți orificiile pentru flacara.

*optional
## Probleme și Soluții

<table>
<thead>
<tr>
<th>Problema</th>
<th>Cauză</th>
<th>Actiune</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>Este intreruptă alimentarea cu gaze.</td>
<td>Deschideti robinetul tevii de gaze.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Aprinzatorul este murdar.</td>
<td>Curatati aprinzatorul.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Butonul nu este mentinut apasat suficient.</td>
<td>Mentineti butonul apasat până cand apare flacara pe coroana arzătorului.</td>
</tr>
<tr>
<td>3. Flacara se stinge imediat după aprinderea arzătorului.</td>
<td>Butonul este eliberat prea repede.</td>
<td>Mentineti butonul apasat mai mult timp în poziția „flacara puternica“.</td>
</tr>
<tr>
<td>5. Lumina cuptorului nu funcționează.</td>
<td>Becul este slabit sau ars.</td>
<td>Mentineti butonul apasat mai mult timp în poziția „flacara puternica“.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Date Tehnice

- **Voltaj**: 230V ~ 50Hz
- **Putere**: Maxim 2,0 kW
- **Dimensiuni aragaz (IxLxA)**: 50 / 60 / 85 cm


Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE ENERGIESPARTIPPS 76
SICHERHEITSHINWEISE 77
BEDIENELEMENTE 79
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE 80
TECHNISCHE DATEN 81
WENN’S MAL EIN PROBLEM GIBT 81

UNSERE ENERGIESPARTIPPS

Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber. Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsoffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.


- Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen. Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.


Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Styroporstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME


SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!). Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammmbaren Decke.
Achtung! Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!). Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.
Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.
Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).
Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.
Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen zu lassen.

Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.

Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.

Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verarbeitung von beschädigten Gasflaschen (Folge des Herdfeuers).

Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.

Es ist verboten, die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abzuführen und trocknen zu lassen.

Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.

Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen anderen Platz stellen oder an einen anderen Ort stellen, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.

Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.


Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen.

Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abstellen, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.

Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.

Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.

Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.

Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitliegt. Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abzuführen und zu lassen.

Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.


Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.

Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.

Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.

An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z.B. Radioantennen, angeschlossen werden.

Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.


Wird der Gasgerätschaft für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, Schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.

Die Nutzung des Koch- und Bratgerätes bewirkt die Absonderung von Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in welchem das Gerät installiert ist. Es ist sicherzustellen, dass der Küchenraum gut gelüftet ist; die natürlichen Lüftungsöffnungen sind offen zu halten oder mechanische Lüftungsgeräte zu installieren (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).

Eine langandauernde, intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung notwendig machen, zum Beispiel durch Öffnen eines Fensters oder durch wirksamere Ventilation, beispielsweise durch Erhöhung der Ausbeute der mechanischen Ventilation, wenn eine solche angewendet wird.

Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im Haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.
### BEDIENELEMENTE

| 1a | Backofen-Temperaturregler |
| 2 | Kontrolleuchte |
| 3, 4, 5, 6 | Schalter für Gasbrenner |
| 7 | Druckschalter Backofenbeleuchtung |
| 8 | Türgriff* |
| 9 | Geschirrkasten |
| 10 | Großer Brenner |
| 11 | Mittlerer Brenner |
| 12 | Mittlerer Brenner |
| 13 | Hilfsbrenner |
| 14 | Rost |
| 15 | Abdeckung |
| 16 | Zeit schaltuhr |

| 1b | Backofen-Temperaturregler |
| 2 | Kontrolleuchte |
| 3, 4, 5, 6 | Schalter für Gasbrenner |
| 7 | Druckschalter Backofenbeleuchtung* |
| 8 | Mechanischer stopper* |
| 9 | Türgriff* |
| 10 | Geschirrkasten |
| 11 | Großer Brenner |
| 12 | Mittlerer Brenner |
| 13 | Mittlerer Brenner |
| 14 | Hilfsbrenner |
| 15 | Rost |
| 16 | Abdeckung |

| 1c | Backofen-Temperaturregler |
| 2 | Kontrolleuchte |
| 3, 4, 5, 6 | Schalter für Gasbrenner |
| 7 | Druckschalter Backofenbeleuchtung* |
| 8 | Türgriff* |
| 9 | Geschirrkasten |
| 10 | Großer Brenner |
| 11 | Mittlerer Brenner |
| 12 | Mittlerer Brenner |
| 13 | Hilfsbrenner |
| 14 | Rost |
| 15 | Abdeckung |

| 1d | Backofen-Temperaturregler |
| 2 | Kontrolleuchte |
| 3, 4, 5, 6 | Schalter für Gasbrenner |
| 7 | Druckschalter Backofenbeleuchtung* |
| 8 | Türgriff* |
| 9 | Geschirrkasten |
| 10 | Großer Brenner |
| 11 | Mittlerer Brenner |
| 12 | Mittlerer Brenner |
| 13 | Mittlerer Brenner |
| 14 | Hilfsbrenner |
| 15 | Rost |
| 16 | Abdeckung |

| 1e | Backofen-Temperaturregler |
| 2 | Druckschalter Zünder* |
| 3, 4, 5, 6 | Schalter für Gasbrenner |
| 7 | Druckschalter Backofenbeleuchtung* |
| 8 | Türgriff* |
| 9 | Geschirrkasten |
| 10 | Großer Brenner |
| 11 | Mittlerer Brenner |
| 12 | Mittlerer Brenner |
| 13 | Hilfsbrenner |
| 14 | Rost |
| 15 | Abdeckung |

| 2f- | Kochmulde |
| a- | Sicherheitsvorrichtung gegen Gasausritt* |
| b- | Funken-zünder* |

---

**IHR HERD STELLT SICH VOR**

| 3a | Backblech* |
| 3b | Grillrost (Gitterrost)* |
| 3c | Bratblech* |

*vorhanden nur bei einigen Modellen
Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

**Vor der Reinigung Herd ausschalten.** Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „I“/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

### Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse


**Achtung!**

Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

Stellen Sie sicher, dass alle Elemente des Brenners nach dem Reinigen richtig aufliegen.

**Den Brennerdeckel ggf. durch Drehen einrasten.** Sonst kann der Brenner dauerhaft beschädigt werden (Abb. 8).

Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steinen, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.


### Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

**Auswechseln der Backofen-Beleuchtung**

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „I“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.

Abb. 9 Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

- Der Backofen ist mit den D* leicht herausnehmbaren Leitschienen (Leiterförmig angeordnet) für die Backofeneinsätze ausgestattet. Um sie zur Reinigung herauszunehmen soll man zuerst an der vorderen Halterung (Z1) ziehen, dann die Leitschienen kippen und aus der hinteren Halterung (Z2) rausziehen. Nach der Reinigung sollen die Leitschienen in den dazu vorgesehenen Öffnungen eingesetzt und die Halterungen (Z1 und Z2) einge drückt werden. Abb. 10).


**Achtung!**

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

*vorhanden nur bei einigen Modellen
Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungstaktintervallen durchführen.

Achtung!
Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

Backofentür aushängen


Abb. 11 - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe*

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Abb. 11A).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Abb. 11C).

Abb. 12d- Herausnahme der inneren Scheibe. 3 scheibe.

Backofentür aushängen


Abb.12A - Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe*

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. 12B).

Abb. 11C - Herausnahme der inneren Scheibe

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230V~50 Hz
Nennleistung max. 2,0 kW
Geräteklasse DE II 2ELL 3B/P
Gerätemaße B/H/T 50/85/60 cm

*vorhanden nur bei einigen Modellen
Компания изготовитель
Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

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

Сделано в Польше

Претензии по качеству
направлять в / Импортер на территорию РФ
ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307
Тел. +7 (495) 721-36-61/62 факс +7 (495) 721-36-63