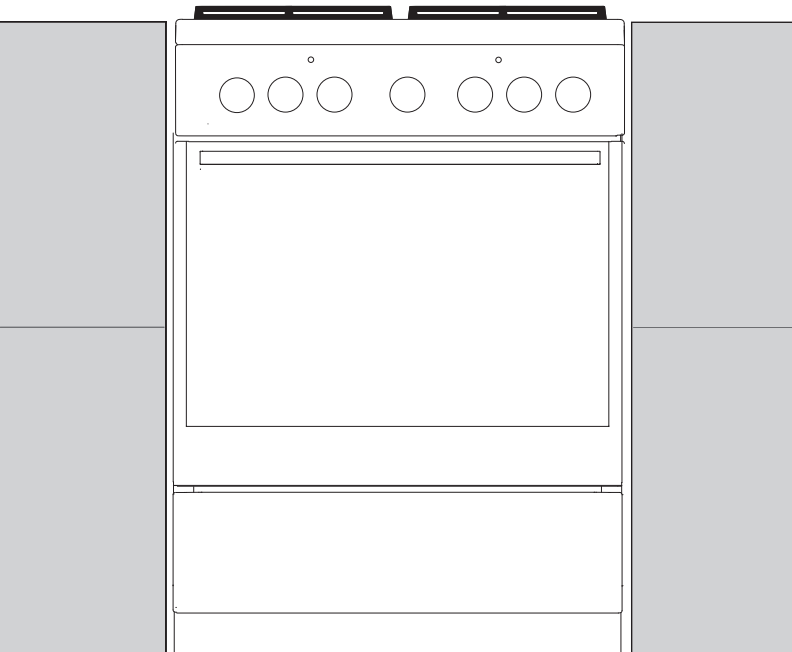
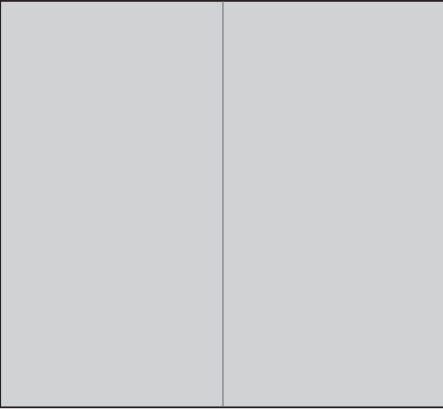


RO

INSTRUCȚIUNI DETALIAȚE PENTRU UTILIZAREA UNUI ARAGAZ COMBINAT DE SINE STĂTĂTOR

gorenje



FK6A...
FM6A...

Vă mulțumim pentru încredere și pentru achiziționarea aparatului!

Acest manual de instrucțiuni detaliat este oferit pentru a face mai accesibilă utilizarea acestui produs. Instrucțiunile ar trebui să vă permită să aflați totul despre noul dumneavoastră aparat, mult mai repede.

Asigurați-vă că ați primit un aparat nedeteriorat. Dacă există deteriorări în urma transportului, contactați vânzătorul de la care ați achiziționat aparatul sau depozitul local de unde a fost furnizat. Numărul de telefon poate fi găsit pe factură sau nota de livrare.

Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru simbolul țării indicat pe aparat. Dacă pe aparat NU este niciun simbol al vreunei țări, instrucțiunile tehnice trebuie respectate pentru adaptarea aparatului la cerințele de utilizare din țara dumneavoastră.

Aparatul trebuie racordat în conformitate cu reglementările în vigoare, și se poate utiliza doar în spații bine ventilate. Citiți instrucțiunile înainte de a conecta sau a utiliza aparatul.

Instrucțiunile de utilizare pot fi găsite și pe site-ul nostru:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIJA
info@gorenje.com



Informații importante



Sfat, notă

CUPRINS

4 INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ 9 Înainte de conectarea aparatului 10 ARAGAZ COMBINAT DE SINE STĂTĂTOR 14 Unitatea de control 15 Datele aparatului - plăcuța cu date tehnice (în funcție de model)	INTRODUCERE
16 UTILIZAREA APARATULUI 16 Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată 16 Plita (în funcție de model) 21 Cuptorul 23 Alegerea setărilor 23 Începerea procesului de gătit 23 Oprirea cuptorului 24 Descrieri ale sistemelor (moduri de gătit) și tabele pentru gătit	UTILIZAREA APARATULUI
40 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE 41 Curățarea convențională a cuptorului 41 Curățarea plitelor de gătit 42 Arzătorul pe gaz 43 Utilizarea funcției aqua clean pentru a curăța cuptorul 44 Îndepărtarea și curățarea ghidajelor de sârmă și telescopice extensibile 45 Instalarea panourilor catalitice 46 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului (în funcție de model) 49 Înlăturarea și introducerea ușii panoului de sticlă 51 Înlocuirea becului	ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE
52 AVERTISMENTE SPECIALE ȘI RAPORTARE ERORI	REMEDIERE DEFECȚIUNI TEHNICE
54 INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RACORDARE 60 TABEL PRIVIND DUZELE 62 ELIMINARE	ALTELE

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU O CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

ATENȚIONARE: Aparatul și componentele accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul folosirii. Aveți grijă să evitați contactul cu elementele de încălzire! Copii sub vârsta de 8 ani vor fi ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați în mod continuu.

ATENȚIONARE: Aparatul și unele din componentele sale se pot încălzi foarte tare în timpul folosirii. Copiii nu ar trebui lăsați în apropierea cuptorului.

Aparatul se poate încălzi foarte tare în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire ale cuptorului.

ATENȚIONARE: Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

ATENȚIONARE: Gătirea pe plită cu grăsime sau ulei dacă nu este supravegheată poate fi periculoasă și poate duce la producerea unui incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură anti-foc.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.

ATENȚIONARE: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie pentru a preveni pericolul de șoc electric.

ATENȚIE: Acest aparat este destinat doar în scop de gătit. Aparatul nu trebuie folosit în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

Aparatul nu este destinat a fi controlat prin temporizatori externi sau prin sisteme speciale de comandă de la distanță.

ATENȚIONARE: Folosiți doar grilajele de protecție proiectate de producătorul aparatului sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau grilajele de protecție încorporate în aparat. Utilizarea unor grilaje de protecție inadecvate poate duce la producerea unor accidente.

ATENȚIONARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita o eventuală electrocutare.

ATENȚIE În cazul spargerii sticlei plitei:

- opriți imediat toate arzătoarele și toate elementele de încălzire electrice și deconectați aparatul de la alimentarea electrică.
- nu atingeți suprafața aparatului.
- nu folosiți aparatul.

Pentru conectarea aparatului, folosiți un cablu de 5x1,5mm² cu marcaj H05VV-F5G1,5 sau superior. Cablul trebuie montat de către o unitate service sau o persoană calificată similar.

Aparatul este destinat a fi amplasat direct pe podea, fără suport sau plinte.

Nu așezați obiecte metalice pe plită, precum cuțite, furculițe, linguri și capace deoarece se pot încinge.

După utilizare, opriți zona de gătit de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul pentru vase.

Nu folosiți soluții de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului sau geamul capacelor cu balamale ale plitei (acolo unde este cazul), deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Nu folosiți dispozitive de curățare cu aburi sau de înaltă presiune pentru a curăța plita deoarece există un risc de electrocutare.

Mașina de gătit cu panou de comandă din oțel inoxidabil și cuptor electric este dotată cu un ventilator de răcire. Pe durata funcționării cuptorului aerul circulă de la mașina de gătit către zona de sub panoul de comandă, atunci când ușa este închisă. Dacă nu există un curent de aer, opriți aparatul și contactați echipa de service.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta ar trebui înlocuit de către producător, o unitate service sau persoane calificate similar pentru a se evita pericolele.



- ATENȚIE: posibilitate de înclinare.



- ATENȚIONARE: Pentru a evita răsturnarea aparatului, trebuie montate elemente de stabilizare. Consultați instrucțiunile de instalare.

Folosiți doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

Asigurați-vă că capacul este curat și că nu există lichid pe acesta înainte de a-l ridica. Capacul poate fi lăcuit sau din sticlă. Se poate închide doar atunci când zonele de gătit s-au răcit complet.

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care îndeplinește normele de racordare la rețeaua de alimentare cu energie.

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care dispune de elemente de deconectare. Instalația electrică fixă trebuie realizată în conformitate cu normele de conectare la instalația electrică.

Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Nu îl folosiți în alte scopuri, cum ar fi încălzirea camerelor, uscarea animalelor de companie sau a altor animale, a hârtiei, țesăturilor, ierburilor, etc. pentru că vă poate provoca răni sau se poate produce un incendiu.

Aparatul poate fi racordat doar de către un expert autorizat de o companie de distribuție a gazelor sau de către o unitate service autorizată. Trebuie să se respecte legislația relevantă și condițiile tehnice ale distribuitorului local de gaze pentru conectarea la rețeaua de alimentare cu gaz.

Reparațiile neautorizate pot avea drept rezultat o explozie, electrocutare sau scurt-circuit și, prin urmare, vătămarea corporală și deteriorarea aparatului. Aceste operațiuni pot fi efectuate doar de un expert autorizat.

Înainte de instalarea și conectarea aparatului, asigurați-vă că condițiile de conexiune locală și caracteristicile (tipul gazului și presiunea) sunt compatibile cu montarea aparatului.

Montarea aparatului este specificată pe plăcuța cu date tehnice.

Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Acesta trebuie să fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările de instalare curente. Se va acorda o atenție deosebită cerințelor relevante referitoare la ventilație.

Acesta este un aparat din clasa 2/1. Aparatul poate atinge dulapurile adiacente pe ambele părți, atunci când sunt așezate în linie. Pe o parte, un dulap înalt – mai înalt decât aparatul – poate fi așezat la o distanță de cel puțin 10 cm față de aparat. Pe cealaltă parte, poate fi așezat doar un dulap de aceeași înălțime. Aveți grijă la așezarea corectă a pieselor arzătorului.

Închideți supapa de admisie principală dacă nu intenționați să utilizați arzătoarele pentru o perioadă mai lungă de timp (ex. înainte de a pleca în vacanță).

Balamalele de la ușa cuptorului se pot deteriora la greutate mare. Nu așezați oale grele pe ușa cuptorului și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului când îl curățați. Nu stați pe ușa deschisă a cuptorului și nu lăsați copiii să stea pe ea.

Funcționarea aparatului este sigură cu sau fără ghidajele pentru tăvi.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta ar trebui înlocuit de către producător sau de către un tehnician autorizat, pentru a se evita pericolele.

Dacă observați orice defecte la instalația de alimentare cu gaz sau mirosiți gaz în încăpere:

- opriți imediat alimentarea cu gaz sau închideți butelia;
- stingeți focul și orice produs din tutun;
- nu porniți aparatele electrice (inclusiv luminile);
- aerisiți bine camera - deschideți ferestrele;
- informați imediat centrul de service sau distribuitorul autorizat de gaze naturale.

Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu puneți tăvi de copt sau alte vase pentru gătit pe fundul cuptorului. Folia de aluminiu ar putea să împiedice circulația aerului în cuptor, să îngreuneze procesul de gătit și să distrugă învelișul de email.

Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Un al treilea strat de sticlă este instalat pentru extra protecție, reducând temperatura la suprafața exterioară (doar la anumite modele).

Balamalele de la ușa cuptorului se pot deteriora la greutate mare. Nu așezați oale grele pe ușa cuptorului și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului când îl curățați.

Nu stați pe ușa deschisă a cuptorului și nu lăsați copiii să stea pe ea.

Asigurați-vă că gurile de ventilație nu sunt acoperite sau obstrucționate.

ATENȚIE: Utilizarea unui aparat de gătit pe gaz are drept rezultat generarea căldurii, umidității și a produselor de ardere în camera în care este montat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când folosiți aparatul: țineți gurile de ventilație naturală deschise sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă).

Utilizarea intensivă prelungită a aparatului poate necesita o ventilație suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o ventilație mai eficientă, de exemplu creșterea nivelului de ventilație mecanică dacă este prezentă.

Aparatul este greu. Pentru transportul aparatului este nevoie de cel puțin 2 persoane.

ÎNAINTE DE CONECTAREA APARATULUI

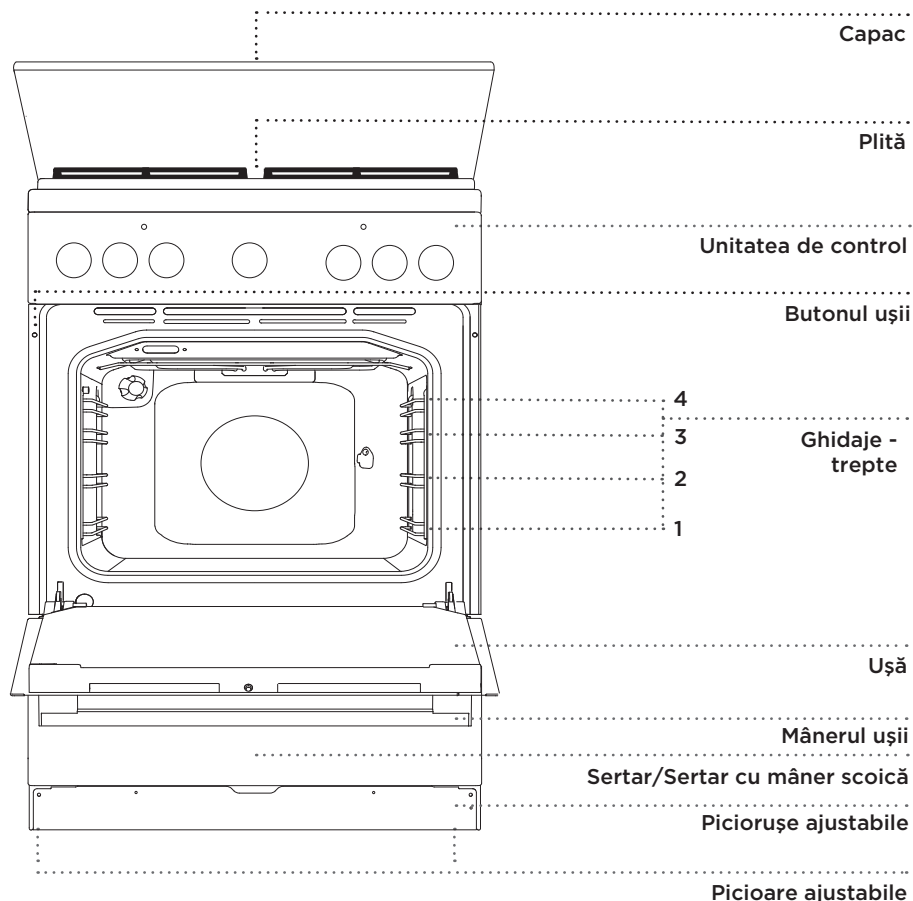


Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a conecta aparatul. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție.

ARAGAZ COMBINAT DE SINE STĂTĂTOR

DESCRIEREA CUPTORULUI ȘI A ECHIPAMENTULUI (în funcție de model)

Întrucât aparatele pentru care au fost redactate aceste instrucțiuni pot avea o echipare diferită, unele funcții sau echipamente descrise în acest manual pot să nu fie prezente la aparatul dumneavoastră.



CAPACUL APARATULUI

Asigurați-vă că capacul este curat și că nu există lichid pe acesta înainte de a-l ridica. Capacul poate fi lăcuit sau din sticlă. Se poate închide doar atunci când zonele de gătit s-au răcit complet.



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că capacele de sticlă se pot sparge atunci când se încălzesc. Oprii toate arzătoarele înainte de a închide capacul.


SERTARUL APARATULUI



Nu depozitați produse inflamabile, explozive, volatile sau sensibile la temperatură (cum ar fi hârtie, cârpe de vase, pungi de plastic, soluții de curățare sau detergenți și spray-uri) în sertarul de depozitare al cuptorului, deoarece acestea se pot aprinde în timpul funcționării și pot provoca un incendiu.

BUTON DE ÎMPINGERE ȘI TRAGERE

Împingeți ușor butonul până când sare, apoi rotiți-l.

 După fiecare utilizare, rotiți butonul înapoi în poziția "off" și împingeți-l la loc. Butonul de împingere și tragere poate fi împins înapoi, doar atunci când butonul este în poziția "off".

LUMINI DE CONTROL

La pornirea cuptorului, se aprinde semnalul **luminos de culoare galbenă**.

Lumina galbenă este aprinsă de fiecare dată când este activată funcția aparatului (în funcție de model).

Lumina roșie este aprinsă când sunt activate elementele de încălzire ale cuptorului. Când se atinge temperatura selectată, lumina roșie se stinge.

Când o funcție este selectată, butonul selectat se va aprinde.

Illuminatul cuptorului va porni automat atunci când se va selecta sistemul de gătit.

GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncării pe patru nivele (luați în considerare că nivelele/ ghidajele sunt numerotate de jos în sus).

Ghidajele 3 și 4 sunt destinate pentru pregătirea pe grătar.

GHIDAJE TELESCOPICE DETAȘABILE

Ghidajele telescopice detașabile pot fi prevăzute pentru nivelul 2, 3 și 4. Ghidajele detașabile se pot prelungi parțial sau total.

GHIDAJE ÎN RELIEF

Cuptorul are imprimate șanțuri laterale în cele trei niveluri pentru a insera grilajul.

BUTON UȘĂ CUPTOR

Butonul dezactivează încălzirea cuptorului și ventilatorul când ușa cuptorului este deschisă în timpul procesului de gătit. Când ușa este închisă, butonul pornește din nou elementul de încălzire.

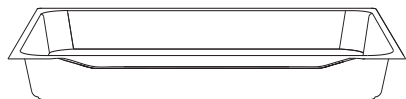
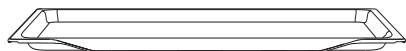
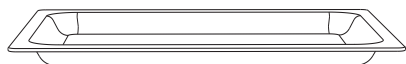
VENTILATOR PENTRU RĂCIRE

Aparatul este dotat cu un ventilator pentru răcire care răcește carcasa și panoul de control al aparatului.

După ce cuptorul este oprit, ventilatorul pentru răcire continuă să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp pentru a răci cuptorul.


ECHIPAMENTUL ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI

(în funcție de model)




VASUL DE STICLĂ PENTRU GĂTIT este folosit pentru a găti la toate sistemele cuptorului. De asemenea, poate fi folosit și ca tavă pentru servit.

GRĂTARUL este folosit pentru preparare la grătar sau ca suport pentru o tigaie, tavă de copt sau vas de copt ce conține mâncare.

 Există un dispozitiv de blocare de siguranță pe grătar. Deci, ridicați ușor grătarul din partea din față când îl scoateți din cuptor.

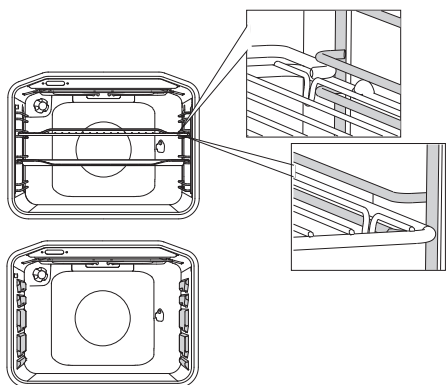
TAVA PENTRU COPT CU BAZĂ JOASĂ este perfectă pentru a coace toate tipurile de carne, pește și legume și pentru colectarea grăsimii atunci când se gătește pe grătar.

TAVA DE COPT ADÂNCĂ se folosește pentru pregătirea fripturii și pentru coacerea produselor moi de patiserie. De asemenea, poate fi folosită și ca tavă pentru captarea picăturilor.

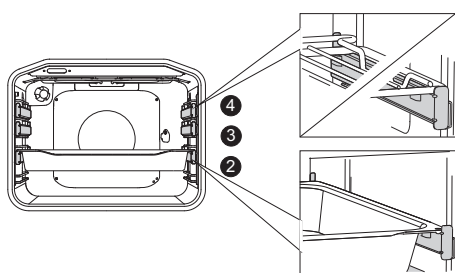
 Nu plasați niciodată în timpul gătitului tava pentru copt în primul ghidaj, cu excepția situațiilor în care preparați la grătar sau când folosiți rotisorul și nici când folosiți tava adâncă drept tavă pentru colectarea picăturilor.




Pe măsură ce accesoriile de coacere se încălzesc, forma acestora se poate modifica. Acest lucru nu afectează funcționalitatea acestora, iar acestea vor reveni la forma originală atunci când se răcesc.

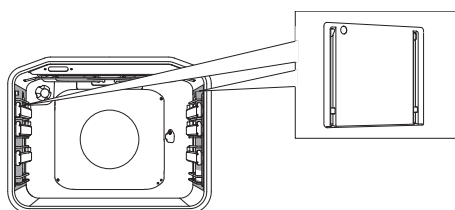


Grătarul sau tava trebuie introduse întotdeauna în șanțul dintre cele două profile de sârmă.



Cu ajutorul ghidajelor telescopice extensibile, prima dată scoateți ghidajele de pe primul nivel și plasați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult posibil.

 Închideți ușa cuptorului când ghidajele telescopice s-au retras complet în cuptor.



PANOURILE CATALITICE previn lipirea grăsimii de părțile laterale din interiorul cuptorului.



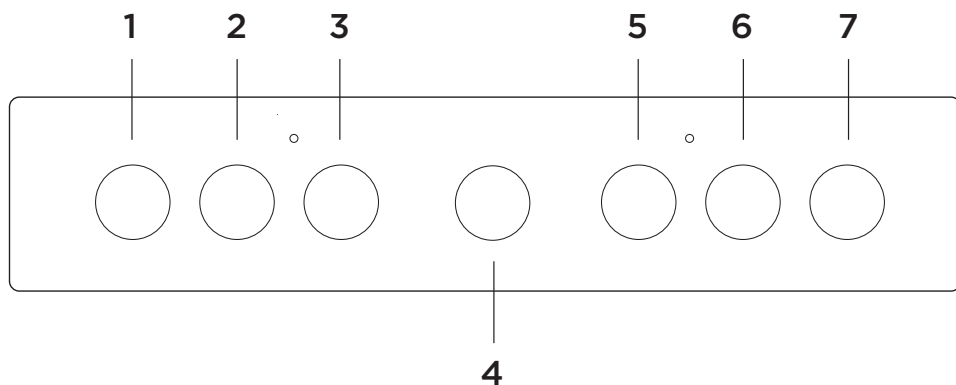
ROTISORUL (țepusa pentru carne) este utilizat pentru frigerea cărnii. Setul conține un suport pentru țepusă, o țepusă cu șuruburi și un mâner detașabil.



Aparatul și unele dintre accesoriile au tendința de a se încălzi în timpul gătitului. Folosiți mănuși pentru cuptor.

UNITATEA DE CONTROL

(în funcție de model)



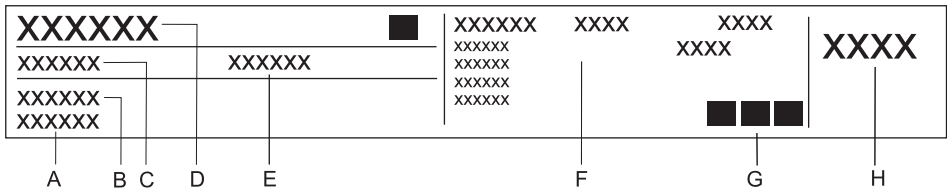
- 1 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT STÂNGA FAȚĂ
- 2 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT STÂNGA SPATE
- 3 BUTONUL SELECTORULUI SISTEMULUI DE GĂTIT
- 4 TEMPORIZATOR/BUTON DE APRINDERE ELECTRICĂ (în funcție de model)
- 5 BUTONUL DE TEMPERATURĂ
- 6 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT DREAPTA SPATE
- 7 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT DREAPTA FAȚĂ

NOTĂ:

Simbolurile sistemelor de gătit pot fi amplasate pe buton sau pe panoul frontal (în funcție de modelul aparatului).

DATELE APARATULUI - PLĂCUȚA CU DATE TEHNICE

(în funcție de model)



- A Număr de serie
- B Model
- C Tip
- D Marcă
- E Cod
- F Informații tehnice
- G Indicații/simboluri de conformitate
- H Setările din fabrică pentru tipul gazului

Plăcuța ce indică informațiile de bază ale aparatului este localizată pe marginea cuptorului și este vizibilă când ușa cuptorului este deschisă.

Parametri electrici (Depinde de tip; v. plăcuța tehnică a aparatului):

220-240V~ ; 50-60Hz; 1x16A
 380-415V 2N~ ; 50-60Hz; 2x16A

Clasa de protecție: IPX0

Țara de destinație	Categoriile de aparate
RO	I2E, I2H, I3B/P, II2H3B/P, II2H3P, II2L3B/P

ALIMENTAREA CU CĂLDURĂ

Denumirea tipului	Puterea termică nominală de alimentare (kW)	Puterea electrică nominală de alimentare (kW)
FM6Axx-xxxxx	8,3	3,3
	7,8	3,3
FK6Axx-xxxxx	6,4	5,3
	5,9	5,3
	5,4	6,3
	4,9	6,3

UTILIZAREA APARATULUI

ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

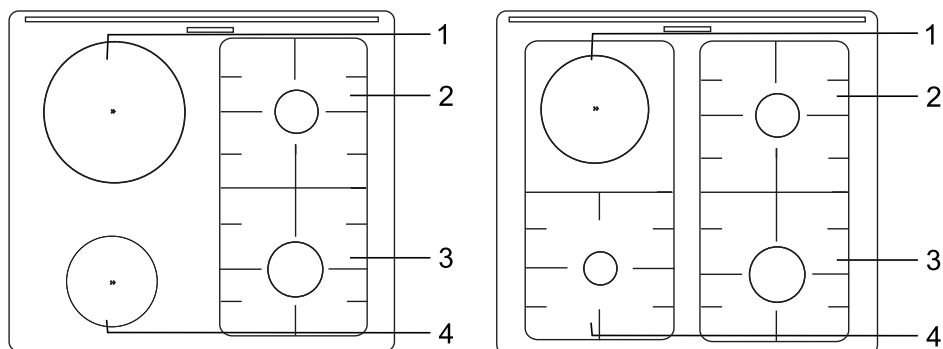
Când cuptorul se încălzește pentru prima dată, se va emite un miros caracteristic de aparat nou. Aerisiți bine camera în timpul primei utilizări.

În cazul în care plita are o suprafață vitroceramică, curățați-o cu o cârpă umedă și detergent lichid. Nu folosiți detergenți agresivi, precum soluții de curățare abrazive care pot zgâria suprafața, bureți abrazivi de spălat vase sau soluții de îndepărtare a petelor.

După ce primiți aparatul, vă rugăm să ștergeți întreaga suprafață a plitei, inclusiv zonele de gătit, cu o cârpă umedă.

Dacă plita este dotată și cu zone convenționale de gătit, schimbați-le la puterea maximă de gătit timp de 3- 5 minute fără să plasați pe ele vase pentru gătit. Pe măsură ce zonele de gătit se încălzesc, poate apărea fum deasupra suprafeței plitei. Astfel, învelișul zonei de gătit își atinge rezistența maximă.

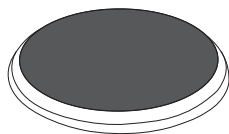
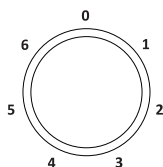
PLITA (în funcție de model)



1. Zona de gătit stânga spate
2. Zona de gătit dreapta spate
3. Zona de gătit dreapta față
4. Zona de gătit stânga față

PLITE CONVENȚIONALE

- Asigurați-vă că zona de gătit și fundul vaselor pentru gătit sunt curate și uscate. Astfel, căldura va circula mai bine și se previne deteriorarea suprafeței de încălzire.
- Grăsimile și uleiul supraîncălzit pe suprafața zonelor de gătit se poate aprinde. Aveți grijă când gătiți cu grăsime sau ulei și întotdeauna controlați procesul de gătit.
- Nu puneți pe zona de gătit vase sau capace acoperite de aburi. Umezeala poate deteriora zonele de gătit.
- Nu răciți vasele pentru gătit plasându-le pe zonele de gătit care nu sunt folosite deoarece condensul care apare sub vasele de gătit poate contribui la coroziune.



Rotiți butonul pentru a aprinde zona de gătit. Puterea zonei de gătit poate fi setată treptat de la 1 la 6 sau continuu de la 1 la 4.



Oprți zona de gătit timp de 3-5 minute înainte de oprirea procesului de gătit pentru a utiliza căldura reziduală și pentru a economisi energie.

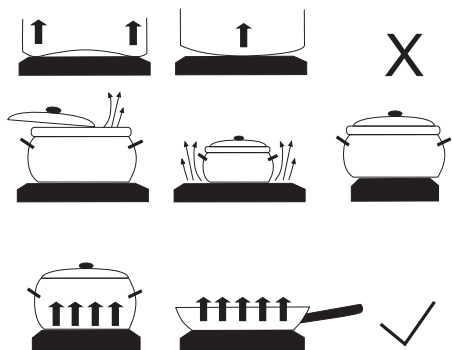


Zone de gătit rapid (doar cu anumite modele) pot funcționa cu o putere mai mare decât zonele de gătit normale, ceea ce înseamnă că se pot încălzi mai repede. Aceste zone de gătit sunt indicate printr-un punct roșu în mijloc. După încălzire și curățare repetată, acest punct poate dispărea.



În cazul utilizării prelungite a vaselor din fontă, zona vasului și marginea zonei de gătit se pot decolora. Acest lucru nu este acoperit de garanție.

SFATURI PRIVIND UTILIZAREA VASELOR



- Utilizați vase de calitate cu fund plat și stabil.
- Fundul tigăii și zona de gătit trebuie să aibă același diametru.
- Vasele din sticlă termorezistentă cu fund special finisat pot fi utilizate pe zonele de gătit dacă diametrul lor se încadrează pe zonele de gătit. Vasele cu diametrul mai mare se pot sparge din cauza stresului termic.
- Asigurați-vă că oala sau tigaia se află în mijlocul zonei de gătit.

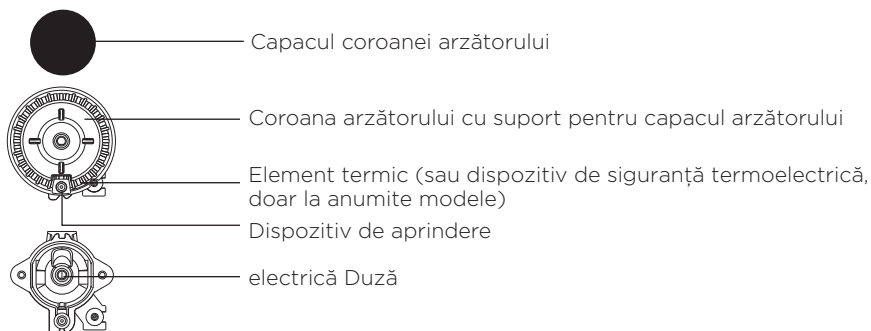
- Atunci când utilizați o oală sub presiune, nu o lăsați nesupravegheată până când ajunge la presiunea dorită. În primul rând, setați zona de gătit la putere maximă; apoi, urmând instrucțiunile producătorului oalei sub presiune, utilizați senzorul relevant pentru a reduce puterea de gătit la momentul potrivit.
- Asigurați-vă că există suficient lichid în oala sub presiune sau în orice altă oală sau vas. Din cauza supraîncălzirii, folosirea unui vas gol pe zona de gătit pot determina deteriorarea vasului și a zonei de gătit.
- Atunci când utilizați vase speciale, respectați instrucțiunile producătorului.

SFATURI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI ELECTRICE

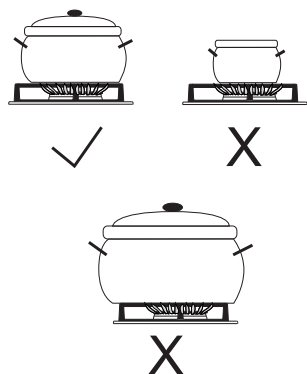
- Diametrul fundului oalei și al cratiței trebuie să corespundă cu diametrul zonei de gătit. În cazul în care oala sau cratița este prea mică, o parte din căldură se va pierde, iar zona de gătit se poate deteriora.
- Dacă procesul de gătit permite acest lucru, folosiți un capac.
- Vasele ar trebui să aibă dimensiuni corespunzătoare, având în vedere cantitatea de alimente. Când gătiți o cantitate mică de alimente într-o oală sau cratiță mare, se pierde mai multă energie.
- Mâncarea care necesită o perioadă lungă de timp trebuie preparată într-o oală sub presiune.
- Legumele, cartofii etc. pot fi gătite într-o cantitate mai mică de apă. Alimentele vor fi gătite la fel de bine, atâta timp cât oala este închisă bine cu un capac. După aducerea apei la punctul de fierbere, reduceți focul la un nivel care este suficient pentru a menține fierberea lentă.

ARZĂTOARE PE GAZ

- Pentru a usca alimentele, setați prima dată arzătorul la putere maximă, și apoi continuați să gătiți la putere minimă.
- Așezați întotdeauna capacul arzătorului pe coroana arzătorului. Asigurați-vă că orificiile de pe coroana arzătorului nu sunt blocate.



SFATURI PRIVIND UTILIZAREA VASELOR



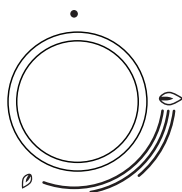
- Vasele alese corect vor permite un timp de gătit și un consum optim de gaz. Diametrul vasului este cel mai important parametru în acest sens.
- În cazul în care vasul este prea mic, flăcările care trec peste marginea inferioară a acestuia îl vor deteriora. În plus, consumul de gaz va fi mai mare.
- Arderea gazului, de asemenea, necesită aer. Dacă o oală sau o cratiță este prea mare, nu există suficient aer iar eficiența combustiei este redusă.



Reductorul plitei cu gaz (doar la unele modele) Folosiți reductorul plitei cu gaz atunci când gătiți într-un recipient cu diametru mai mic. Așezați-l pe grătar deasupra arzătorului auxiliar.



Tipul arzătorului	Diametrul recipientului
Mare (3,0 kW)	220—260 mm
Normal (1,9 kW)	160—220 mm
Auxiliar (1,9 kW)	120—140 mm
Arzător cu inele multiple (3,5kw)	220—260 mm



APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI (în funcție de model)

 Apăsați întotdeauna butonul înainte de a-l roti.



Nivelurile de putere sunt indicate pe butoane cu simbolul flacără mare și flacără mică. Rotiți butonul din poziția flacără mare  spre poziția flacără mică  și înapoi. Intervalul de operare se află între două simboluri flacără.

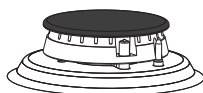
Setări între  și  nu sunt recomandate. În acest interval, flacăra este instabilă și se poate stinge.

 Așezați oala sau cratița pe grătar deasupra arzătorului înainte de aprinderea acestuia (folosiți arzătorul cu trei inele, două inele și mini-wok). Pentru a stinge un arzător, rotiți butonul în partea dreaptă în poziția .

Aprinderea cu o singură mână




Pentru a aprinde arzătorul pe gaz, apăsați butonul corespunzător și rotiți-l în poziția puterii maxime. O scânteie electrică va fi generată de dispozitivul de aprindere electrică iar gazul se va aprinde.



Aprinderea cu două mâini

Pentru a aprinde arzătorul pe gaz, apăsați butonul corespunzător și rotiți-l în poziția puterii maxime. Apăsați butonul dispozitivului de aprindere electrică. O scânteie electrică va fi generată de dispozitivul de aprindere electrică iar gazul se va aprinde.



 Aprinderea electrică va funcționa doar dacă cablul de alimentare este conectat la rețea de alimentare cu energie. În cazul în care aprinderea electrică nu funcționează din cauza unei pene de curent sau a dispozitivului de aprindere electrică umed, gazul poate fi de asemenea aprins cu ajutorul unui chibrit sau a unei brichete. După aprinderea gazului, țineți apăsat butonul pentru încă zece secunde, până când flacăra se stabilizează.

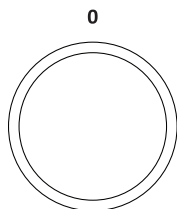


Dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde, închideți arzătorul și așteptați cel puțin un minut. Apoi, repetați procesul de aprindere.

Dacă flacăra arzătorului se stinge (din orice motiv), închideți arzătorul și așteptați un minut înainte de a încerca să-l reaprindeți.








CUPTORUL

SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIT (în funcție de model)



Rotiți butonul (la stânga și dreapta) pentru a selecta sistemul de gătire (a se vedea tabelul referitor la programe, în funcție de model).

 Setările pot fi modificate și în timpul funcționării.

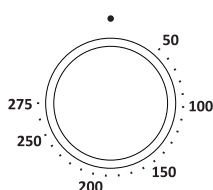
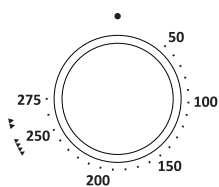
SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURA SUGERATĂ °C
SISTEME DE GĂTIT		
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ Folosiți funcția de preîncălzire dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este adecvată pentru gătitul alimentelor. Când cuptorul se încălzește la temperatura dorită, procesul de încălzire este finalizat.	160
	ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR Elementele de încălzire din partea superioară și din tavanul cuptorului vor emana căldură uniform în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/ fripte pe un singur nivel.	200
	ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR Doar elementul de încălzire de pe tavanul cuptorului va radia căldură deasupra alimentelor. Folosiți-l pentru a rumeni partea de sus a mâncării (rumenire finală).	180
	ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR Doar elementul de încălzire de pe fundul cuptorului va radia căldură. Folosiți-l pentru a rumeni partea de jos a mâncării.	180
	GRĂTARUL Doar elementul de încălzire pentru grătar, o parte a setului mare de grătar, va funcționa. Acest sistem este folosit pentru frigerea pe grătar a unei cantități mai mici de sandvișuri sau cârnați de bere și pentru a prăji pâine. Temperatura maximă admisă: 230 °C	220
	GRĂTARUL MARE Elementul de încălzire superior și grătarul vor funcționa. Căldura va fi emanată direct pe elementul de încălzire pentru grătar instalat pe partea superioară din interiorul cuptorului. Pentru a intensifica efectul de încălzire, elementul de încălzire superior este și el activat. Această combinație este folosită pentru frigerea pe grătar a unei cantități mai mici de sandvișuri, carne sau cârnați de bere și pentru a prăji pâine. Temperatura maximă admisă: 230 °C	220
	PREGĂTIRE PE GRĂTAR CU VENTILATOR Elementul de încălzire pentru grătar și ventilatorul vor funcționa. Această combinație este folosită pentru a pregăti pe grătar carne și pentru a rumeni bucăți mai mare de carne sau de pui pe un singur nivel. De asemenea, este indicat pentru gratinare și pentru rumenire.	170



SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURA SUGERATĂ °C
	ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI VENTILATORUL Elementul de încălzire superior și ventilatorul vor funcționa. Folosiți acest sistem pentru a frige cantități mari de carne și carne de pasăre. De asemenea, este indicat pentru gratinare.	170
	AERUL FIERBINTE ȘI ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR Elementul de încălzire inferior, elementul de încălzire rotund și ventilatorul de aer fierbinte vor funcționa. Acesta este folosit pentru a coace pizza, produse moi de patiserie, prăjituri cu fructe, aluat dospit și aluat fraged.	200
	AERUL FIERBINTE Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat pe perețele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul fierbinte circulă constant în jurul fripturii sau aluatului. Acest mod este folosit pentru rumenirea cărnii și pentru coacerea produselor de patiserie.	180
	ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR ȘI VENTILATORUL Acesta este folosit pentru a coace aluat dospit dar cu creștere lentă și pentru a conserva fructe și legume.	180
	ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR ȘI VENTILATORUL Ambele elemente de încălzire și ventilatorul sunt activate. Ventilatorul permite chiar și circulația aerului cald în interiorul cuptorului. Este folosit pentru coacerea produselor de patiserie, pentru decongelarea și uscarea fructelor și legumelor.	180
	ÎNCĂLZITORUL DE FARFURII Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vesela (farfurii, cești) înainte de a servi mâncarea pentru a o menține caldă mai mult timp.	60
eco	GĂTIRE ECO ¹⁾ Acest mod de gătit permite optimizarea consumului de energie pe parcursul procesului de gătit. Acesta este folosit pentru frigerea cărnii și pentru coacerea produselor din foietaj.	
	COACERE LENTĂ (GENTLEBAKE) ¹⁾ Această funcție permite coacerea blândă, lentă și uniformă, ce face ca produsele să fie moi și suculente. Este potrivită pentru fripturi, pește și produse de patiserie, pe un singur nivel. Setează temperatura în intervalul de la 140 la 220 °C.	180
	DECONGELAREA Aerul circulă fără ca vreun element de încălzire să fie activat. Doar ventilatorul va fi activ. Aceasta este folosită pentru a decongela încet alimentele congelate.	-
	FUNCȚIA AQUA CLEAN Doar elementul de încălzire inferior va radia căldură. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și reziduurile de mâncare din cuptor. Programul durează 30 de minute.	70

¹⁾ Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.

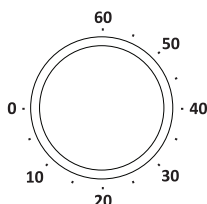
ALEGEREA SETĂRILOR

AJUSTAREA TEMPERATURII DE GĂTIT



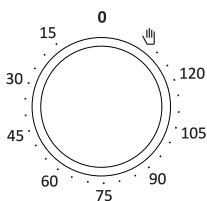
 Set the temperature knob to the position  when using the oven system with the large grill and grill.

SETARE CEAS




MINUTAR

Rotiți butonul în direcția acelor de ceasornic pentru a seta timpul. Apoi, pentru o ajustare precisă a setării, rotiți butonul în direcția opusă. Cea mai lungă setare posibilă este de 60 de minute. Odată ce timpul setat expiră, se va auzi un semnal acustic ce durează aproximativ cinci secunde.



TEMPORIZATOR OPRIRE (temporizator pentru schimbare)

Mai întâi selectați sistemul de gătit și temperatura. Setati timpul rotind butonul în direcția acelor de ceasornic. După ce expiră timpul setat, sistemul de încălzire selectat se va dezactiva.


 Dacă nu doriți să folosiți temporizatorul pentru modificare sau dacă timpul setat este fie mai scurt de 15 minute, fie mai lung de 120 de minute, se recomandă setarea manuală. Rotiți butonul spre stânga pentru a selecta simbolul (manual). Cuptorul nu va funcționa în poziția "0"

ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT

Setați sistemul și temperatura, apoi începeți procesul de gătit.

OPRIREA CUPTORULUI

Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT în poziția "0".

 După gătit, ventilatorul pentru răcire va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp, în funcție de temperatură. Dacă lăsați mâncarea în cuptor, se poate genera abur și poate duce la condens pe panoul frontal al cuptorului și a ușii.

DESCRIERI ALE SISTEMELOR (MODURI DE GĂTIT) ȘI TABELE PENTRU GĂTIT

Dacă mâncarea dorită nu se găsește în tabelul pentru gătit, căutați informația la feluri de mâncare asemănătoare. Informația afișată se referă la gătitul pe un singur nivel.

Este indicat un interval de temperatură. Începeți cu o temperatură mai joasă și creșteți-o dacă observați că mâncarea nu este rumenită suficient.

Timpul de gătit este aproximativ și poate varia în funcție de condiții.

Preîncălziți cuptorul doar când este cerut de rețeta din tabelele din acest manual de instrucțiuni. Încălzirea unui cuptor gol consumă foarte multă energie. Astfel, coacerea mai multor tipuri de produse de patiserie sau mai multe pizza succesiv vă vor ajuta să economisiți mai multă energie întrucât cuptorul a fost deja preîncălzit.

Folosiți foi de copt și tăvi din silicon negru sau cu înveliș de email întrucât acestea conduc căldura foarte bine.

Când folosiți hârtie de pergament, asigurați-vă este rezistentă la temperaturi înalte.

Când gătiți bucăți mari de carne sau produse de patiserie, se degajează mult abur în interiorul cuptorului, care, în schimb, poate crea condens pe ușa cuptorului. Este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. După procesul de gătit, ștergeți ușa și ușa de sticlă.

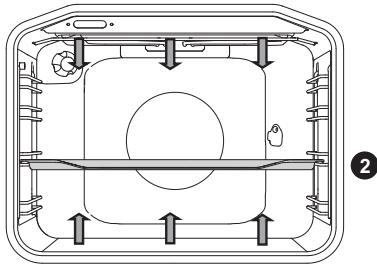
Opriți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de finalul procesului de gătit pentru a economisi energie, utilizând căldura acumulată.

Nu răciți mâncarea în cuptorul închis pentru a putea preveni condensul.

Niveluri standard de testare a gradului de preparare și temperatura de interior finală recomandată pentru diferite tipuri de carne

Tip aliment	Temperatură de interior pentru alimente Food core temperature (°C)	Culoarea cărnii în secțiune și culoarea sucului
CARNE DE VITĂ		
În sânge	40-45	roșie, precum carnea crudă, puțin suc
În sânge medie	55-60	roșu deschis, mult suc roșu
Medie	65-70	roz, cantitate mică de suc de culoare roz pal
Bine făcută	75-80	maro cu nunață de gri uniformă, suc puțin fără culoare
CARNE DE VIȚEL		
Bine făcută	75-85	roșu-marou
PORC		
Medie	65-70	roz deschis
Bine făcută	75-85	galben- maro
CARNE DE MIEL		
Bine făcută	79	gri, suc de nuanță roz
CARNE DE OAIÉ		
În sânge	45	roșie, precum carnea crudă, puțin suc
În sânge medie	55-60	roșu deschis
Medie	65-70	roz în mijloc
Bine făcută	80	gri
CARNE DE CAPRĂ		
Medie	70	roz pal, suc de culoare roz
Bine făcută	82	gri, suc doar puțin roz
CARNE DE PUI		
Bine făcută	82	gri deschis
PEȘTE		
Bine făcut	65-70	alb înspre gri-marou

ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR



Elementele de încălzire din partea superioară și din tavanul cuptorului vor emana căldură uniform în interiorul cuptorului.

Frigerea cărnii:

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau oțel inoxidabil. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Friptură de porc	1500	2	180-200	90-110
Pulpă de porc	1500	2	180-200	100-120
Ruladă de porc	1500	2	180-200	120-140
Ruladă de carne	1500	2	200-210	60-70
Friptură de vită	1500	2	170-190	120-140
Ruladă de vițel	1500	2	180-200	90-120
Pulpă de miel	1500	2	180-200	100-120
Pulpă iepure	1500	2	180-200	100-120
Cotlet căprioară	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pui	1500	2	190-210	70-90
PEȘTE				
Pește înăbușit	1000g /bucată	2	210	50-60

Folosiți acest sistem pentru a frige carnea de pui, dacă aparatul nu este prevăzut cu sistem

Folosiți acest sistem pentru a coace pizza, dacă aparatul nu este prevăzut cu sistem

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

Foietaje

Folosii doar un singur nivel si tavi sau foi de copt negre. In foi de copt sau tavi deschise la culoare, foietajul nu se va rumeni bine, intrucât acestea reflecta caldura. Intotdeauna plasați tava de copt pe gratar. Dacă folosii tava pentru copt furnizată, îndepărtați gratarul. Timpul de gătit va fi mai scurt dacă se preîncălzește cuptorul.

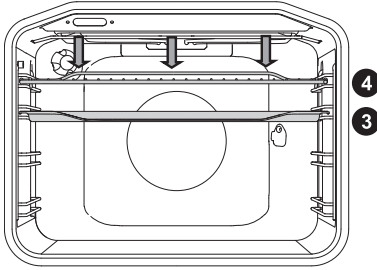
Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
PRODUSE PATISERIE			
Sufleu de legume	2	190-200	30-35
Sufleu dulce	2	190-200	30-35
Chifle (Semmel)*	2	190-210	20-30
Pâine albă *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de hrișcă*	2	180-190	50-60
Pâine din cereale integrale *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de secară *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de alac *	2	180-190	50-60
Tort nucă	2	170-180	50-60
Pandișpan *	2	160-170	25-30
Prăjitură cu brânză	2	170-180	65-75
Brioșe	2	170-180	25-30
Produse de patiserie preparate din aluat dospit	2	200-210	20-30
Varză pirozhki	2	185-195	25-35
Prăjitură cu fructe	2	150-160	40-50
Biscuiți Meringue	2	80-90	120-130
Rulouri umplute cu jeleu (Buchtel)	2	170-180	30-40

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.



Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.

GRĂȚAR MARE, GRĂȚAR



Când gătiți pe grătarul mare, elementul de încălzire superior și elementul de încălzire pentru grătar de pe partea de sus a cuptorului vor funcționa.

Când gătiți pe grătar, elementul de încălzire superior și elementul de încălzire pentru grătar din partea de sus a cuptorului vor funcționa.

Temperatura maximă permisă: 230°C.

Preîncălziți elementul de încălzire pe infraroșu (grătar) timp de cinci minute. Supravegheați permanent procesul de gătit. Carnea se poate arde repede din cauza temperaturii mari.

Frigerea pe grătar este potrivită pentru gătitul crocant și cu grăsime puțină al cârnaților, cârnii și peștelui (fripturi, escalop, friptură sau file de somon etc.) sau a pâinii prăjite.

Când gătiți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei. Carnea nu se va mai lipi de el și inserați-l în cel de-al patrulea ghidaj. Inserați tava pentru colectarea picăturilor în primul sau al doilea ghidaj. Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tava ca să nu se ardă.

Întoarceți carnea în timpul gătirii.

După ce ați preparat pe grătar, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

Tabel pentru pregătirea pe grătar - grătar mic

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Friptură vită, medie	180 g/bucată	3	230	15-20
File ceafă de porc	150 g/bucată	3	230	18-22
Cotlete	280 g/bucată	3	230	20-25
Cârnați de grătar	70 g/bucată	3	230	10-15
PÂINE PRĂJITĂ				
Pâine prăjită	/	4	230	3-6
Tartine	/	4	230	3-6

Tabel pentru prepararea la grătar - grătar mare

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Tim de gătit (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	3	230	15-20
Friptură vită, bine făcută	180 g/bucată	3	230	18-25
File din ceafă de porc	150 g/bucată	3	230	20-25
Cotlete	280 g/bucată	3	230	20-25
Escalop vițel	140 g/bucată	3	230	20-25
Cârnați de grătar	70 g/bucată	3	230	10-15
Conservă din carne de porc (Leberkäse)	150 g/bucată	3	230	10-15
PEȘTE				
Friptură/ file somon	200 g/bucată	3	230	15-25
PÂINE PRĂJITĂ				
Pâine prăjită	/	4	230	1-3
Tartine	/	4	230	2-5

Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tava ca să nu se ardă. Întoarceți carnea în timpul gătirii.

Atunci când gătiți păstrăv, uscați peștele cu un prosop de hârtie. Condimentați interiorul peștelui; acoperiți-l cu ulei la exterior și așezați-l pe grătar. Nu întoarceți peștele atunci când îl pregătiți pe grătar.



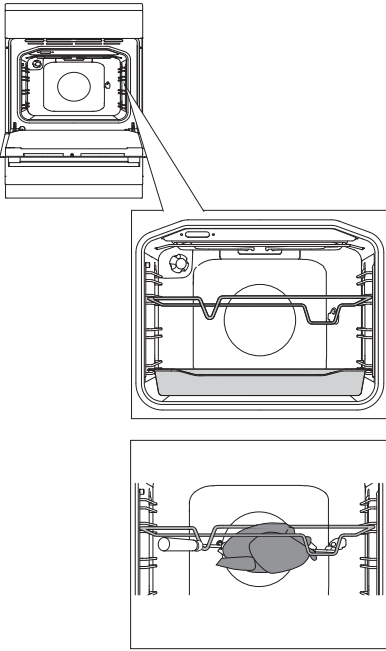
Întotdeauna țineți ușa cuptorului închisă când folosiți elementul de încălzire al grătarului.

Elementul de încălzire al grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului devin foarte fierbinți în timpul pregătirii pe grătar. Folosiți mănuși pentru cuptor și clește pentru carne.

Gătirea cu ajutorul rotisorului (în funcție de model)



Temperatura maximă este de 230°C atunci când se folosește rotisorul.



1 Introduceți suportul țepușei în cel de-al treilea ghidaj din partea inferioară și așezați tava adâncă în primul ghidaj din partea inferioară pentru a o folosi ca tavă pentru colectarea picăturilor.

.....

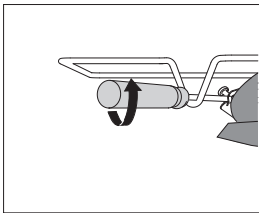
2 Străpungeți carnea cu țepușa și strângeți șuruburile.

Așezați mânerul țepușei pe suportul frontal al țepușei și introduceți vârful în orificiul din partea dreaptă a peretelui din spate al cuptorului (orificiul este protejat cu un capac rotativ).

.....

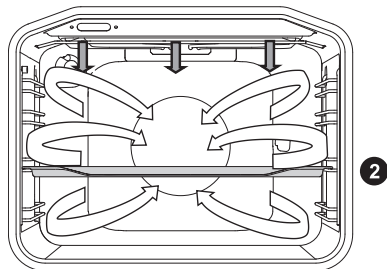
3 Desfaceți mânerul țepușei și închideți ușa cuptorului.

Porniți cuptorul și selectați elementul de încălzire al grătarului și rotisorul



Grătarul va funcționa numai când ușa cuptorului este închisă.

PREGĂTIRE PE GRĂTAR CU VENTILATOR

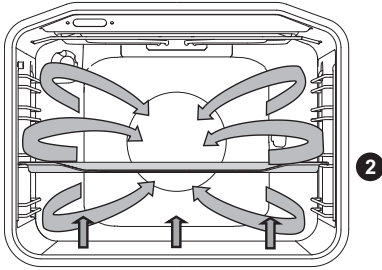


În acest mod de operare, elementul de încălzire pentru grătar și ventilatorul vor funcționa simultan. Potrivit pentru a frige carne, pește și legume.

(Vezi descrierile și sfaturile pentru grătar.)

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Carne de rață	2000	2	150-170	80-100
Friptură de porc	1500	2	160-170	60-85
Pulpă de porc	1500	2	150-160	120-160
Cotlet de porc	1000	2	150-160	120-140
Jumătate de găină	700	2	190-210	50-60
Carne de găină	1500	2	190-210	60-90
PEȘTE				
Păstrăv	200 g/bucată	2	170-180	40-50

AERUL FIERBINTE ȘI ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR



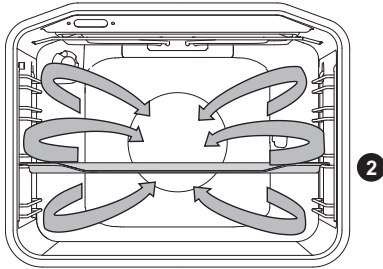
Vor fi în funcțiune încălzitorul inferior, încălzitorul rotund și ventilatorul cu aer cald. Potrivit pentru copt pizza, plăcinte cu mere și prăjituri cu fructe.

(A se vedea descrieri și sfaturi pentru ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR ȘI INFERIOR)

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Prăjitură cu brânză, aluat fraged	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Tartă Lorraine, fragedă	2	180-200	35-40
Plăcintă cu mere, aluat dospit	2	150-160	35-40
Ștrudel cu mere,foietaj	2	170-180	45-65

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

AERUL FIERBINTE



Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat în peretele din spate al cuptorului face ca aerul fierbinte să circule constant în jurul fripturii sau aluatului.

Frigerea cărnii:

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau oțel inoxidabil. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Aveți grijă să fie suficient de mult lichid în timpul procesului de gătit, astfel încât să nu se ardă carnea. Întoarceți carnea în timpul gătirii. Friptura va fi mai suculentă dacă o acoperiți.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Friptură de porc cu piele	1500	2	170-180	140-160
Carne de rață	2000	2	160-170	120-150
Carne de găscă	4000	2	150-160	180-200
Carne de curcan	5000	2	150-170	180-220
Piept de pui	1000	3	180-200	60-70
Pui umplut	1500	2	170-180	90-110

Foietaje:

Preîncălzirea este recomandată.

Biscuiții pot fi copti în foi de copt subțiri pe câteva nivele, în același timp.

Țineți minte că timpul de gătit diferă chiar dacă foile de copt sunt aceleași. Biscuiții din foaia de copt de deasupra pot fi gata mai repede decât cei de mai jos.

Întotdeauna plasați tava de copt pe grătar. Dacă folosiți tava pentru copt furnizată, îndepărtați grătarul.

Pentru a se rumeni uniform, asigurați-vă că biscuiții au aceeași grosime.

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
PRODUSE PATISERIE			
Pandișpan	2	150-160	25-35
Prăjitură cu aluat sfărâmicios	2	160-170	25-35
Prăjitură cu fructe, pandișpan	2	150-160	45-65
Ruladă*	2	160-170	15-25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	160-170	50-70
Ștrudel cu mere	2	170-180	40-60
Biscuiți, aluat fraged	2	150-160	15-25
Biscuiți, presați	2	140-150	15-25
Biscuiți din aluat dospit	2	170-180	20-35
Biscuiți, foietaj	2	170-180	20-30
ALIMENTE CONGELATE			
Ștrudel cu mere și brânză proaspătă	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Cartofi prăjiți, gata pentru gătit	2	170-180	20-35
Crochete la cuptor	2	170-180	20-35

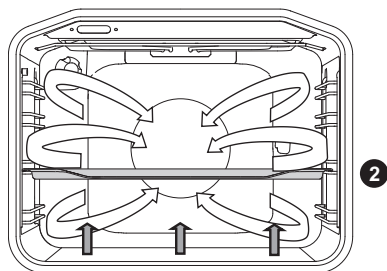
Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.



Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.



ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR ȘI VENTILATORUL



Acesta este folosit pentru a coace aluat dospit și pentru a conserva fructe și legume. Utilizați cel de-al doilea ghidaj din partea inferioară și o tavă de copt nu foarte adâncă pentru a permite aerului cald să circule pe deasupra vasului.

Conservare

Pregătiți mâncarea ce urmează a fi conservată și borcanele ca de obicei. Folosiți borcane cu inel de cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace de metal sau recipiente din tablă. Asigurați-vă că borcanele au aceeași mărime, sunt umplute cu același conținut și sunt bine sigilate.

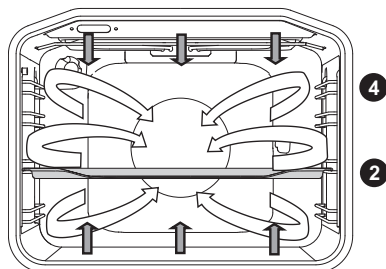
Turnați 1 litru de apă fierbinte în tava adâncă (aproximativ 70°C) și puneți 6 borcane de 1 litru în tavă. Puneți tava pe al doilea ghidaj.

În timpul conservării, supravegheați alimentele și gătiți-le până când lichidul din borcane începe să fiarbă.

- când apar bule în primul borcan.

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de fierbere la foc mic (min)	Temperatura și timpul după începerea fierberii	Timpul de repaus în cuptor (min)
FRUCTE					
Căpșuni	2	160-180	30-45	/	20-30
Fructe cu sămburi	2	160-180	30-45	/	20-30
Piure de fructe	2	160-180	30-45	/	20-30
LEGUME					
Castraveciori murați	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasole/morcovi	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR ȘI VENTILATORUL



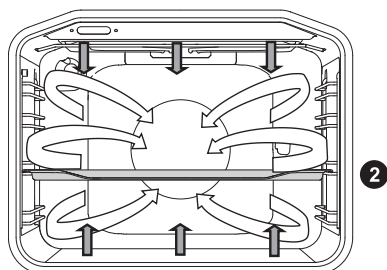
Este folosit pentru coacerea tuturor tipurilor de produse de patiserie, pentru decongelarea și uscarea fructelor și legumelor. Înainte de introducerea alimentelor în cuptorul preîncălzit, așteptați ca lumina să se stingă pentru prima dată. Pentru rezultate optime, coaceți doar pe un raft (nivel). Cuptorul ar trebui să fie preîncălzit. Utilizați cel de-al doilea sau cel de-al patrulea ghidaj, numărând de jos în sus.

Tabelul referitor la produsele de patiserie preparate cu rezistența superioară și cea inferioară și ventilatorul

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
PRODUSE PATISERIE			
Prăjitură marmorată	2	140-150	45-55
Prăjitură în foaie de copt dreptunghiulară	2	130-140	45-55
Prăjitură cu brânză	2	130-140	55-65
Prăjitură cu fructe, aluat fraged	2	140-150	35-45
Pandișpan	2	140-150	25-35
Prăjitură cu fructe, pandișpan	2	130-140	35-45
Ruladă	2	140-150	15-25
Cozonac	2	130-140	50-60
Rulouri umplute cu jeleu (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (Prăjitură Bundt)	2	130-140	40-50
Biscuiți, aluat fraged	2	140-150	15-25
Biscuiți presați *	2	130-140	10-15
Produse de patiserie mici, aluat dospit	2	140-150	15-20
Pâine*	2	170-180	45-55
Tartă Lorraine	2	150-160	35-45
Ștrudel cu mere	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Produse de patiserie din foietaj	2	150-160	18-25

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

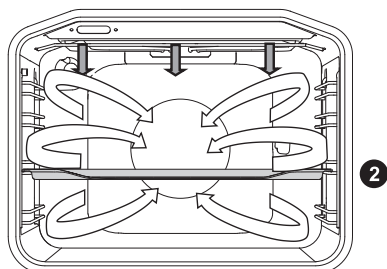
COACERE LENTĂ (GENTLEBAKE)



Această funcție permite coacerea blândă, lentă și uniformă, ce face ca produsele să fie moi și suculente. Este potrivită pentru fripturi, pește și produse de patiserie, pe un singur nivel.

Alimente	Ghidaj (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (minute)
CARNE			
Friptură porc, 1 kg	2	190	90 - 120
Friptură vită, 1 kg	2	190	100-130
Mușchi de vită, 200g/porție	2	180	40 - 50
Pui, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Piept de pui file, 200g/porție	2	200	45 - 60
Friptură vițel, 1 kg	2	180	95 - 120
FISH			
Pește neporționat, 200g/porție	2	190	35 - 45
Pește file, 100g/porție	2	190	25 - 35
PRODUSE DE PATISERIE			
Biscuiți din aluat fraged	2	150	25-40
Biscuiți șprîțați	2	150	35-50
Brioșe cu glazură	2	170	35-50
Pandișpan	2	170	40-55
Prăjitură cu fructe din aluat fraged	2	170	65-85

(Se aplică aparatelor cu ghidaje de extragere sau cu fire fără sistem de aer cald (☼).)



Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Carne de rață	2000	2	150	90-110
Friptură de porc	1500	2	160	80-100
Pulpă de porc	1500	2	150	130-160
Cotlet de porc	1000	2	150	130-150
Jumătate de găină	700	2	190	60-70
Carne de găină	1500	2	190	80-100
PEȘTE				
Păstrăv	200 g/bucată	2	200	20-30

DECONGELAREA



În acest mod, aerul va circula fără ca vreun element de încălzire să funcționeze. Alimentele adecvate pentru decongelare includ prăjiturile cu smântână sau cremă pe bază de unt, torturile și produsele de patiserie, pâinea și chiflele și fructele congelate.

În cele mai multe cazuri, se recomandă să se scoată alimentele din ambalaj (nu uitați să scoateți clemele metalice).

La jumătatea timpului de decongelare, alimentele trebuie întoarse, agitate și separate dacă au fost înghețate împreună.

ÎNCĂLZITORUL DE FARFURII



Folosiți această funcție pentru a încălzi vesela (farfurii, cești) înainte de a servi mâncarea pentru a o menține caldă mai mult timp.

FUNȚIA AQUA CLEAN



Doar elementul de încălzire inferior va radia căldură. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și reziduurile de mâncare din cuptor. Programul durează 30 de minute.

ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE



Scoateți din priză aparatul și așteptați să se răcească.

Copiii nu trebuie să curețe aparatul fără a fi supravegheați.

Email

Curățați emailul cu agenți de curățare lichizi neabrazivi special concepuți pentru asemenea suprafețe. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați detergentul direct pe email.

Nu folosiți agenți de curățare sau bureți abrazivi. Suprafața cuptorului nu ar trebui să intre în contact cu spray-urile de curățare întrucât pot apărea deteriorări vizibile sau permanente.

Învelișul de oțel inoxidabil de pe partea din față a carcasei

(în funcție de model)

Curățați această suprafață doar cu un detergent blând și un burete moale care să nu zgârie emailul. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau detergenți ce conțin solvenți pentru că pot deteriora emailul carcasei.

Suprafețe lăcuite și părți din plastic

(în funcție de model)

Nu curățați butoanele, mânerele ușii, autocolantele și plăcuțele cu date tehnice/referitoare la tipul aparatului cu soluții abrazive sau materiale abrazive de curățare, soluții de curățare pe bază de alcool sau cu alcool. Îndepărtați imediat petele cu o cârpă moale neabrazivă și apă, pentru a evita deteriorarea suprafeței.

De asemenea, puteți folosi detergenți și materiale de curățare special create pentru aceste suprafețe conform instrucțiunilor producătorilor lor.



Suprafața cu înveliș de aluminiu nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare pentru cuptor pentru că poate duce la deteriorări vizibile și permanente.

CURĂȚAREA CONVENȚIONALĂ A CUPTORULUI

Puteți folosi procedura standard de curățare a mizeriei din cuptor (cu detergenți și spray pentru cuptor). După curățare, clătiți bine reziduurile de detergent.

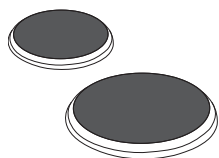
Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni mizeria să adere la suprafață. Cea mai ușoară metodă de a îndepărta grăsimea este să folosiți detergent lichid călduț cât cuptorul încă este cald.

În cazul mizeriei și grăsimii greu de curățat, folosiți detergenți convenționali de curățare a cuptorului. Clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu folosiți niciodată soluții de curățare agresive, abrazive, bureți abrazivi, soluții de îndepărtare a petelor și ruginii, etc.

Curățați accesoriile (formele de copt și tăvile, grătarele, etc.) cu apă fierbinte și detergent.

Cuptorul și tăvile de copt sunt acoperite cu un email special pentru o suprafață fină și rezistentă. Acest înveliș special face mi ușoară curățarea la temperatura camerei.

CURĂȚAREA PLITELOR DE GĂTIT



Curățați suprafața din jurul zonelor de gătit cu apă fierbinte și detergent lichid.

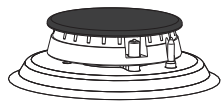
Pentru petele greu de îndepărtat, folosiți un burete de sârmă cu detergent, apoi, clătiți plita și uscați-o.

Lichidele care conțin sare, lichidele care au dat în foc și umezeala au un efect dăunător pentru zonele de gătit. Curățați întotdeauna zonele de gătit.

Folosiți produse de curățare convenționale și detergenții disponibili pe piață pentru întreținerea zonelor de gătit. Dacă zona de gătit este ușor încălzită, produsul de curățare va penetra porii mai rapid.


Arzătoarele sunt fabricate din oțel inoxidabil. Din cauza expunerii la căldură, este posibil să capete o culoare gălbuie după o anumită perioadă de utilizare. Este un fenomen fizic normal. Petele galbene pot fi îndepărtate cu ajutorul produselor convenționale de curățare a suprafețelor metalice. Nu se recomandă utilizarea accesoriilor dure ale mașinii de spălat vase pentru curățarea arzătoarelor, deoarece ar putea provoca zgârieturi.

ARZĂTORUL PE GAZ

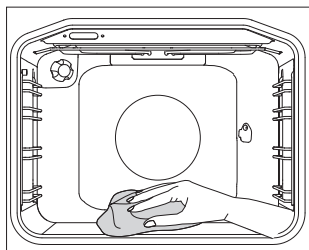
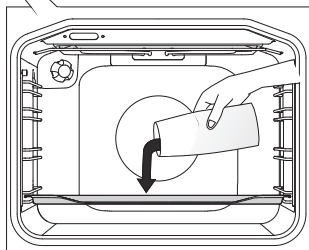
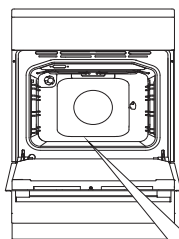


Grătarul, suprafața de gătit și componentele arzătoarelor pot fi curățate cu apă fierbinte și detergent de vase. Nu le curățați în mașina de spălat vase.

Curățați elementul termic și dispozitivul de aprindere electrică cu o perie moale. Aceste componente trebuie să fie foarte curate pentru a funcționa corect. Curățați coroana și capacul arzătorului. Asigurați-vă că orificiile de pe coroana arzătorului nu sunt înfundate sau altfel blocate. După curățare, uscați bine toate componentele și reasamblați-le corect. Orice componentă care nu este așezată bine va face aprinderea arzătorului mai dificilă.

 Capacele arzătorului sunt finisate cu email negru. Din cauza temperaturilor ridicate, decolorarea nu poate fi evitată. Cu toate acestea, aceasta nu afectează funcționarea arzătorului.

UTILIZAREA FUNCȚIEI AQUA CLEAN PENTRU A CURĂȚA CUPTORUL



1 Rotiți BUTONUL SELECTORULUI SISTEMULUI DE GĂTIT spre FUNCȚIA AQUA CLEAN. 2. Setăți BUTONUL DE TEMPERATURĂ la 70 °C.

2 Turnați 0,6 l de apă într-un pahar sau un vas de copt puțin adânc și așezați-l pe ghidajul inferior.

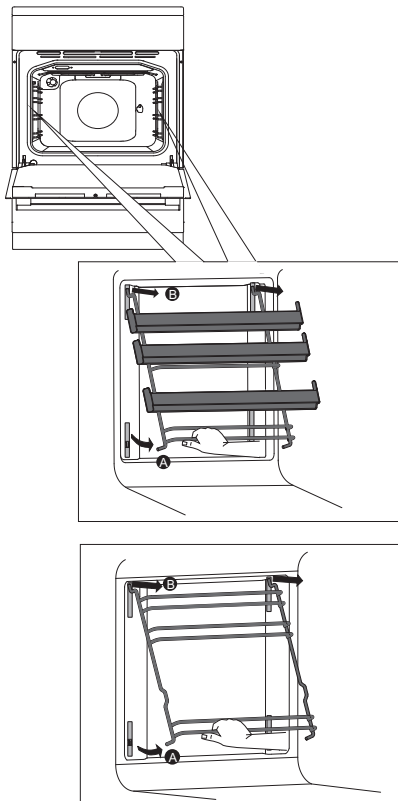
3 După 30 de minute, reziduurile de alimente de pe pereții de email ai cuptorului se vor înmuia și vor fi ușor de curățat cu o cârpă umedă.



Utilizați sistemul Aqua Clean când cuptorul s-a răcit complet.

ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SÂRMĂ ȘI TELESCOPICE EXTENSIBILE

Folosiți doar detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



A Apucați ghidajele de partea inferioară și trageți-le spre centrul interiorului cuptorului.

B Scoateți-le din orificiile din partea superioară.

Pentru a înlocui ghidajele, respectați ordinea inversă.

ATENȚIONARE:

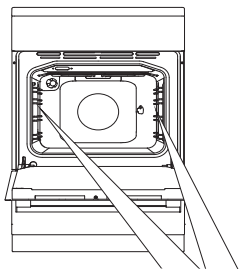
Nu scoateți clemele care sunt introduse în cuptor.



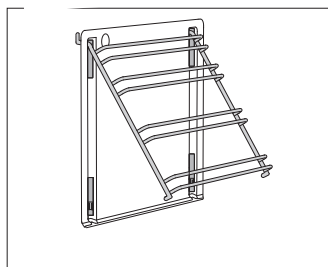
Nu curățați ghidajele extensibile în mașina de spălat vase.

INSTALAREA PANOURILOR CATALITICE

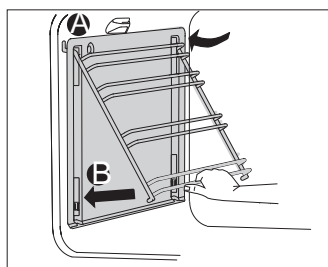
Folosiți doar detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



Scoateți ghidajele de sârmă sau cele extensibile.



1 Montați ghidajele pe panoul catalitic.



2 Agățați panourile cu ghidajele atașate folosindu-vă de orificiile prevăzute, și trageți în sus.

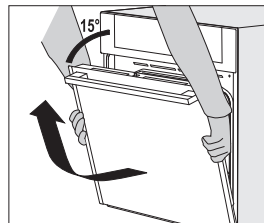
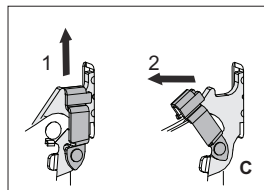
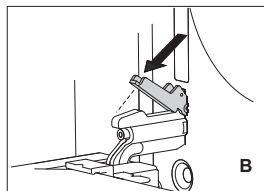
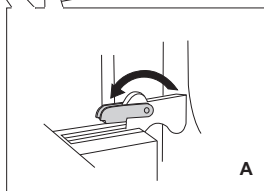
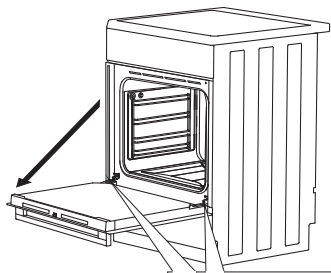
A Introduceți șinele ghidajului în orificiul din partea de sus.

B Apăsăți-le în dispozitivul de blocare din partea de jos.



Nu spălați panourile catalitice în mașina de spălat vase.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI (în funcție de model)



1 În primul rând, deschideți complet ușa (cât de mult posibil).

2 A Rotiți opritoarele atât cât vă permit (în cazul închiderii convenționale). Cu ajutorul sistemului de închidere ușoară,

B Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, rotiți din nou clanțele până la un unghi de 90°.

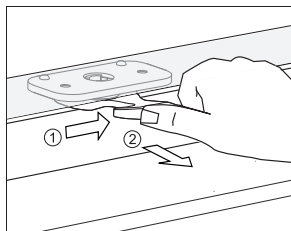
C Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, ridicați ușor clanțele și trageți spre dvs.

3 Închideți ușor ușa până ce clanțele se aliniază cu fantele. Ridicați ușor ușa și scoateți-o din ambele fante. Pentru a înlocui ușa, aplicați procedura în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau închide corespunzător, asigurați-vă că creștăturile de pe balamale sunt aliniate cu bazele balamalei.




La înlocuirea ușii, asigurați-vă că suporturile balamalelor sunt așezate corect în bazele balamalelor pentru a preveni închiderea bruscă a balamalei principale care este legată de un arc principal puternic. Dacă se acționează arcul principal, există riscul să vă răniți.

BLOCARE UȘĂ (în funcție de model)



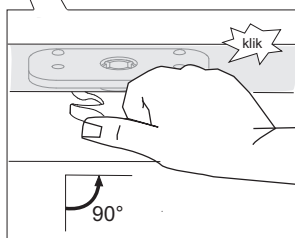
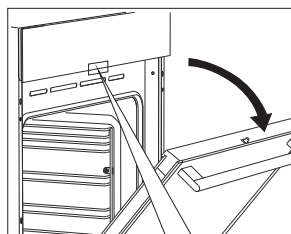
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

 **Atunci când ușa cuptorului este închisă, încuietoarea revine automat la poziția inițială.**

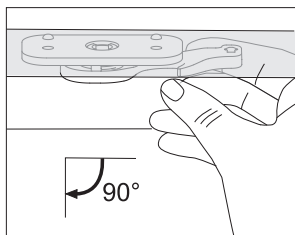
DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **Cuptorul trebuie să fie rece în totalitate.**

Mai întâi, deschideți ușa cuptorului.



Împingeți încuietoarea la dreapta la 90° cu degetul mare până simțiți un click. Blocarea ușii nu este dezactivată.



Pentru a reactiva blocarea ușii, deschideți ușa cuptorului și folosiți degetul drept arătător pentru a trage mânerul către dumneavoastră.

ÎNCHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de închidere a ușii, care include și unghiul de 75 grade. Acesta permite închiderea simplă, fără zgomot și cursivă a ușii. O împingere ușoară (într-un unghi de 15 grade relativ față de poziția închisă a ușii) este suficientă pentru ca ușa să se închidă automat și ușor.



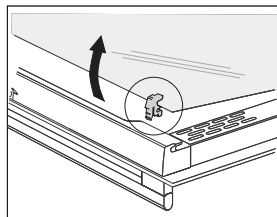
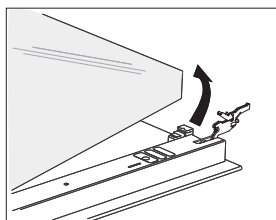
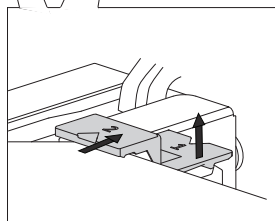
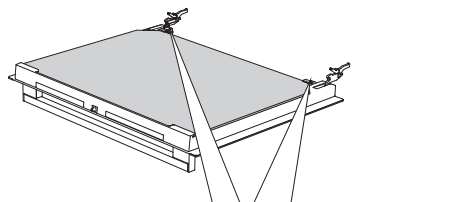
În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.

ÎNLĂTURAREA ȘI INTRODUCEREA UȘII PANOULUI DE STICLĂ

Ușa panoului de sticlă poate fi curățată pe interior, dar trebuie întâi îndepărtată. Îndepărtați ușa cuptorului (vezi capitolul "Îndepărtarea și înlocuirea ușii cuptorului").

În funcție de model, sticla din ușă este îndepărtată conform descrierii METODEI 1 SAU METODEI 2.

METODA 1 (în funcție de model)



1 Ridicați ușor suporturile de pe partea stângă și dreaptă a ușii (marcajul 1 de pe suport) și trageți-le de pe panoul de sticlă (marcajul 2 de pe suport).

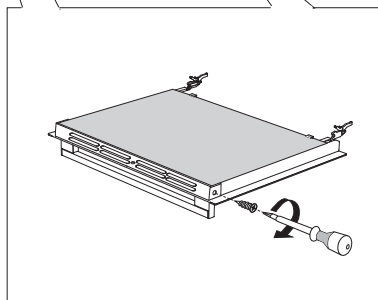
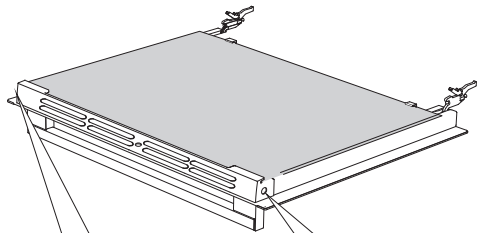
2 Țineți panoul de sticlă de marginea de jos; ridicați-l ușor pentru a nu mai fi atașat de suport; și îndepărtați-l.

3 Pentru a îndepărta al treilea panou de sticlă (doar la anumite modele), ridicați-l și îndepărtați-l. Îndepărtați și garniturile de plastic de pe panou.

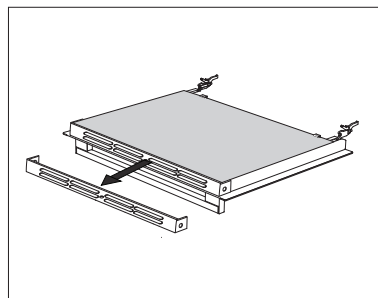


Pentru a înlocui panoul de sticlă, urmași pașii în ordinea inversă. Marcajele (semicercurile) de pe ușă și de pe panoul de sticlă trebuie să se suprapună.

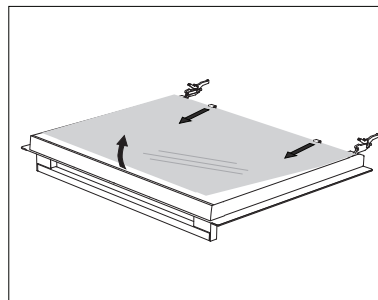
METODA 2 (în funcție de model)



1 Desfaceți șuruburile suportului de ambele părți ale ușii.



2 Îndepărtați suportul.



3 Ridicați ușor geamul ușii și scoateți-l din clemele aflate în partea inferioară a ușii.

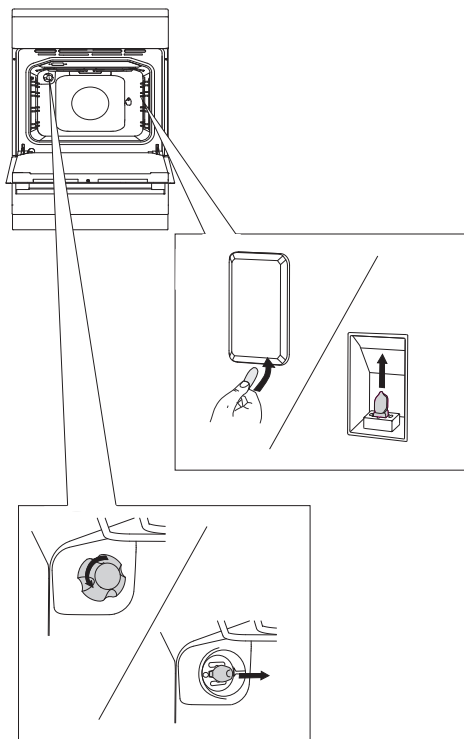
Pentru a înlocui geamul ușii, procedați în ordine inversă.

ÎNLOCUIREA BECULUI

Becul este un consumabil și, deci, nu este acoperit de garanție. Înainte de a schimba becul, îndepărtați tăvile, grătarul și ghidajele.

Folosiți o șurubelniță Phillips.

(Bec cu halogen: G9, 230 V, 25 W; bec normal E14, 25 W, 230 V)



Folosiți o șurubelniță plată pentru a scoate partea care acoperă becul și îndepărtați-o. Îndepărtați becul.

⚡ Aveți grijă să nu deteriorați emailul.

Desfaceți capacul becului și scoateți becul.

⚡ Protejați-vă pentru a evita arsurile.

AVERTISMENTE SPECIALE ȘI RAPORTARE ERORI

În timpul perioadei de garanție, reparațiile pot fi efectuate doar de un centru de service autorizat de producător.

Înainte de efectuarea oricărei reparații, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete.

Intervențiile și reparațiile neautorizate ale plitei pot avea drept rezultat un risc de electrocutare sau un scurt-circuit; prin urmare, nu încercați să efectuați singuri reparațiile. Lăsați aceste operațiuni în seama unui expert sau a unei unități de reparații autorizate.

În cazul unor defecte minore sau probleme de funcționare a aparatului, verificați instrucțiunile de mai jos pentru a vedea dacă puteți elimina cauzele.

IMPORTANT

Vizitele efectuate de un tehnician în perioada de garanție vor fi taxate dacă aparatul nu funcționează din cauza utilizării necorespunzătoare. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc unde sunt întotdeauna accesibile; dacă predați aparatul unei alte persoane, trebuie, de asemenea, să includeți instrucțiunile.

Iată câteva sfaturi privind rezolvarea unor probleme comune.

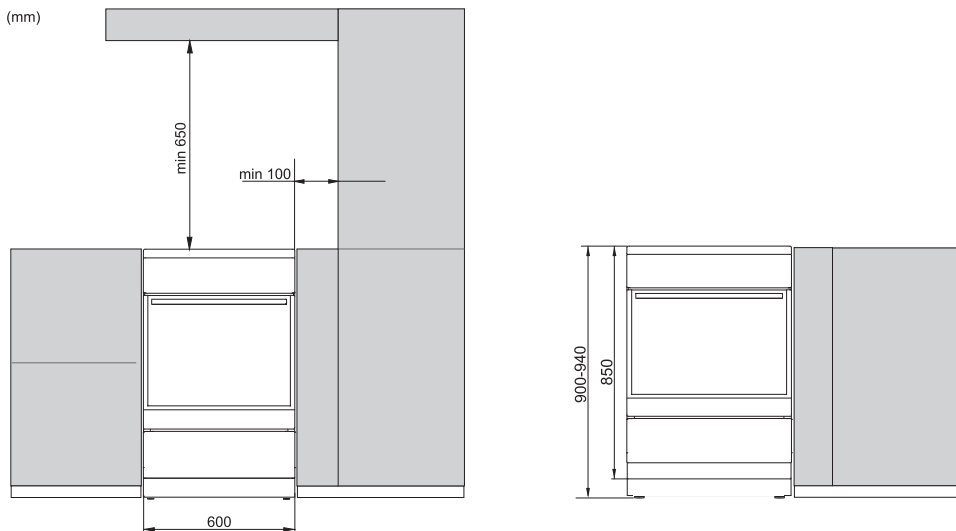
Ce s-a întâmplat...?	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți?
Arzătoarele nu vor arde Flacăra este inegală/ instabilă	Flacăra este inegală datorită unei setări greșite a nivelului de gaz.	Solicitați-i unui expert să verifice conducta de gaze!
Flacăra arzătoarelor se schimbă brusc	Componentele plitei sunt asamblate incorect	Asamblați arzătorul corect.
Aprinderea arzătorului durează mai mult timp	Componentele plitei sunt asamblate incorect	Asamblați arzătorul corect.
Flacăra se stinge la scurt timp după aprindere	Butonul este apăsat prea scurt sau prea slab.	Țineți butonul apăsat pentru o perioadă mai lungă de timp. Înainte de eliberarea acestuia, apăsați-l mai tare.
Grătarul s-a decolorat în zona arzătorului?	Acesta este un fenomen comun, care rezultă din cauza temperaturii ridicate	Curățați grătarul cu un detergent de îngrijire a metalului.
Alimentarea cu energie electrică este întreruptă în general?	Siguranța poate fi arsă.	Verificați siguranța din cutia de siguranțe și înlocuiți-o în cazul în care acesta este arsă.

Ce s-a întâmplat...?	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți?
Aprinderea electrică a arzătoarelor nu mai funcționează?	Există reziduuri de alimente sau detergent între dispozitivul de aprindere electrică și arzător.	Deschideți și curățați cu grijă orificiul dintre dispozitivul de aprindere electrică și arzător.
În cazul în care aspectul capacului arzătorului arată neatrăgător...	Murdărie normală	Curățați capacele arzătorului cu detergent de îngrijire a metalelor.

Dacă problema persistă în ciuda respectării instrucțiunilor de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Eliminarea oricăror erori sau cereri de garanție care au rezultat din racordarea necorespunzătoare sau utilizarea aparatului nu este acoperită de garanția noastră. În aceste cazuri, costurile reparațiilor sunt suportate de către utilizator.

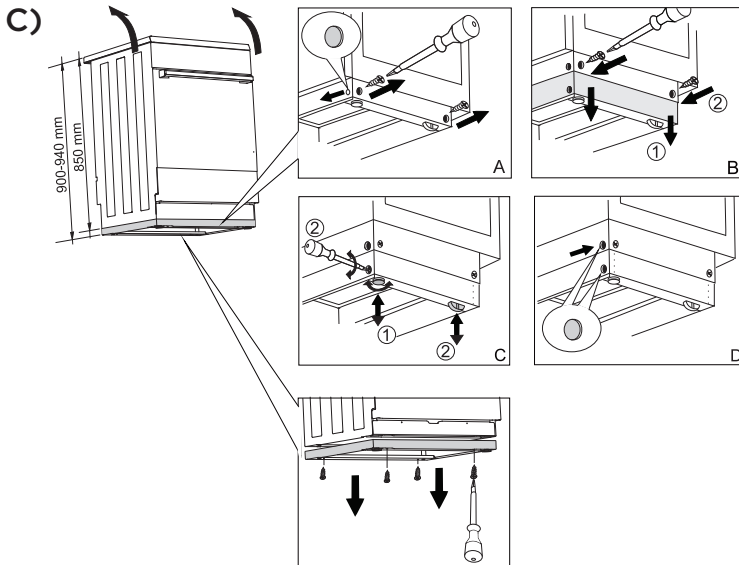
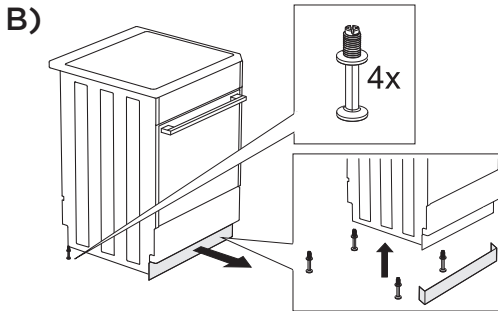
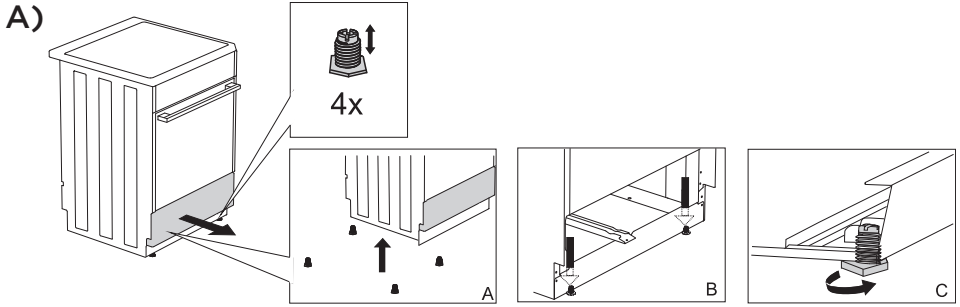
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RACORDARE

AȘEZAREA APARATULUI (în funcție de model)

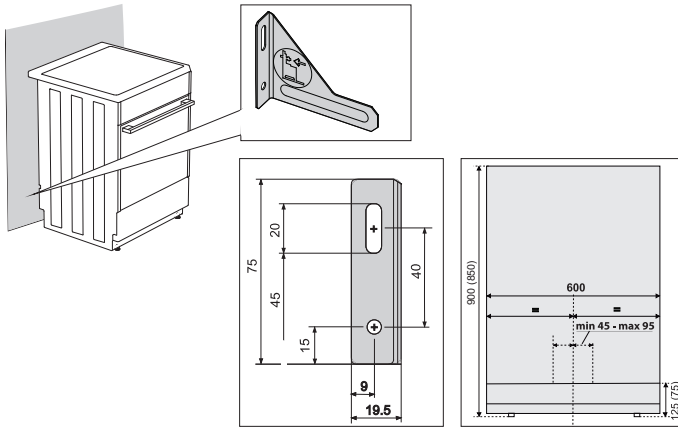


Pereții sau mobila adiacenți aparatului (podeaua, peretele din spate al bucătăriei, pereții laterali) trebuie să fie rezistenți la o temperatură de cel puțin 90 °C.

NIVELAREA APARATULUI ȘI SUPTORUL SUPPLEMENTAR

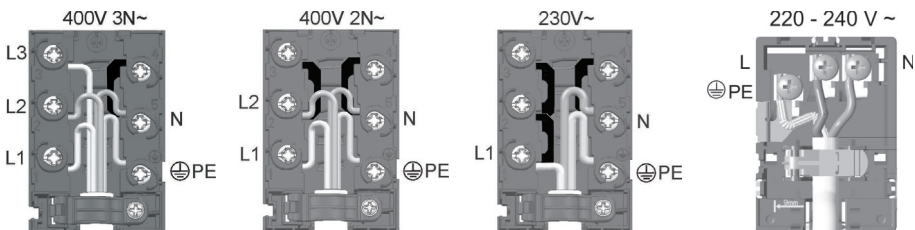
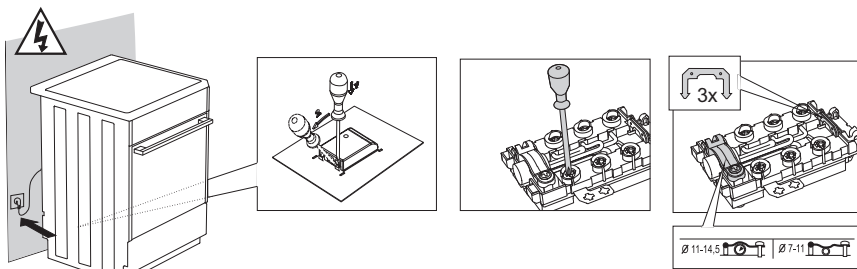


PREVENIREA RĂSTURNĂRII APARATULUI



💡 Dimensiunile din paranteze reprezintă măsurile încorporate ale consolei suport fără suport suplimentar. În cazul în care elementul furnizat care protejează aparatul împotriva răsturnării nu poate fi fixat ferm pe perete cu șuruburile și diblurile furnizate, utilizați alte accesorii pentru a fixa consola în așa fel încât aceasta să nu poată fi scoasă din perete.

CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE



Capacul furnizat trebuie să fie așezat peste clema de conectare!

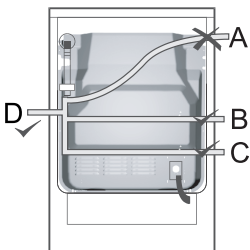
RACORDĂRILE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU GAZ

SETĂRILE DIN FABRICĂ

- Aparatele pe gaz sunt testate și prevăzute cu semnul CE.
- Aparatele pe gaz sunt furnizate sigilate cu arzătoare adaptate la tipul de gaz natural H sau E (20 mbar), sau gaz lichefiat (30 sau 50 mbar).
Informațiile sunt furnizate pe plăcuța cu date tehnice a aparatului din interiorul cuptorului. Aceasta este vizibilă atunci când se deschide ușa cuptorului.
- Înainte de conectarea aparatului, asigurați-vă că cerințele locale de racordare (tipul de gaz și presiunea) sunt compatibile cu setările aparatului.
În cazul în care gazul pe care îl utilizați nu este compatibil cu setările curente ale aparatului, contactați un tehnician sau distribuitor.
- Modificarea plitei pentru utilizarea altui tip de gaz necesită înlocuirea duzelor (vezi secțiunea TABEL PRIVIND DUZELE).
- În cazul unor reparații sau dacă garnitura este deteriorată, componentele funcționale trebuie testate și re-etanșate în conformitate cu instrucțiunile de instalare.
Componentele funcționale includ următoarele: duza fixă pentru flacără mare și șurubul de reglare ajustabil pentru flacără mică.

RACORDAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU GAZ

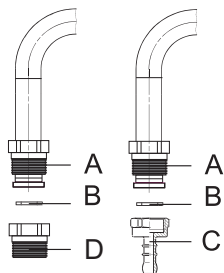
- Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau butelie conform instrucțiunilor companiei locale de distribuție a gazelor.
- Pentru branșarea la gaze există un ștecher pe partea dreaptă a dispozitivului, cu filet extern EN ISO 228-1, care poate fi convertit în EN ISO 10226-1/-2 cu adaptor și garnitură suplimentare (în funcție de regulamentele de branșare din țara respectivă).
- Se furnizează și un dispozitiv de racordare la conducta de gaze naturale lichefiate și o garnitură nemetalică (în funcție de model).
- Atunci când conectați aparatul la o sursă de gaze, garnitura de conectare trebuie ținută în aceeași poziție pentru a nu se roti.
- Când racordați aparatul la rețeaua de alimentare cu gaz, trebuie să țineți de componenta pentru a preveni rotirea acesteia.
- Utilizați garnituri nemetalice aprobate și materiale de etanșare aprobate pentru etanșarea îmbinărilor. Utilizați fiecare garnitură doar o singură dată. Grosimea garniturii nemetalice plate poate fi deformată cu până la 25%.
- Racordați aparatul la rețeaua de alimentare cu gaz folosind un furtun flexibil certificat. Furtunul nu trebuie să atingă peretele inferior al aparatului, peretele din spate sau tavanul cuptorului.



Racordarea cu un furtun flexibil

Dacă aparatul este racordat cu un furtun flexibil, trecerea furtunului indicată cu "A" nu este acceptabilă.

Dacă se folosește o țevă de metal, opțiune A este de asemenea permisă.



Mufa de racordare la rețeaua de alimentare cu gaz

- A** Conectare EN ISO 228-1
- B** Grosime garnitură nemetalică 2 mm
- C** Ștecher furtun pentru gaz (în funcție de regulamentele de branșare din țara respectivă).
- D** Ștecher furtun EN ISO 10226-1/-2 (în funcție de regulamentele de branșare din țara respectivă) Ștecher gaz (în funcție de regulamentele de branșare din țara respectivă).

După racordare, verificați funcționarea arzătoarelor. Flăcările trebuie să ardă și să aibă culoarea albastru și verde. Dacă flacăra este instabilă, creșteți puterea minimă după cum este necesar. Explicați utilizatorului modul de funcționare al arzătoarelor și revizuiți manualul de utilizare împreună cu acesta.



După racordarea aparatului, verificați etanșarea tuturor îmbinărilor.

MODIFICAREA ARZĂTOARELOR PENTRU UTILIZAREA UNUI ALT TIP DE GAZ

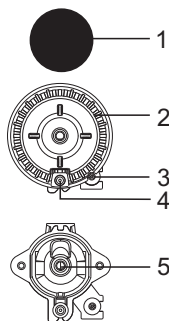
- Modificarea arzătoarelor pentru utilizarea unui alt tip de gaz nu necesită scoaterea plitei din blat.
- Înainte de a efectua modificările, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie și închideți supapa de alimentare cu gaz.
- Înlocuiți duza existentă pentru sarcina termică nominală cu duze adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul).
- Atunci când modificați aparatul pentru utilizarea gazelor naturale lichefiate, strângeți complet șurubul de reglare a sarcinii termice minime pentru a obține sarcina termică minimă.
- Atunci când modificați aparatul pentru a fi utilizat cu gaze naturale, desfaceți șurubul de reglare a sarcinii termice minime pentru a obține sarcina termică minimă, dar nu mai mult de 1,5 rotiri.

După modificarea aparatului pentru utilizarea unui alt tip de gaz, înlocuiți autocolantul vechi cu informațiile tipului de gaz (pe plăcuța cu date tehnice) cu noul autocolant relevant și testați funcționalitatea și etanșarea aparatului.

Asigurați-vă că conductorii electrici, elementele capilare și termice ale termostatului nu pătrund în fluxul de gaze.

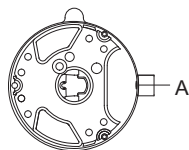
Elementele de reglare

- Elementele de reglare pentru sarcina termică minimă a arzătoarelor sunt accesibile prin orificiile de pe panoul de control.
- Scoateți grătarul, capacele arzătoarelor și coroanele arzătoarelor.
- Scoateți butoanele de control.



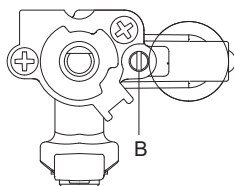
Arzător

- 1 Capacul coroanei arzătorului
- 2 Coroana arzătorului cu suport pentru capacul arzătorului
- 3 Element termic (doar la unele modele)
- 4 Dispozitiv de aprindere electrică
- 5 Duză



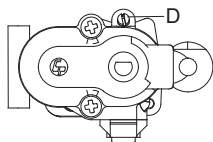
Arzător triplu (trei inele)

- A Duză



Supapa de gaz cu un dispozitiv de siguranță

- B Șurubul de reglare a sarcinii termice minime



Robinet cu cep pentru gaze controlat prin temperatură

- D Șurubul de reglare a sarcinii termice minime

TABEL PRIVIND DUZELE

Tipul gazului, presiune		Arzător auxiliar				Arzător normal	
		Standard		Rapid			
		max	min	max	min	max	min
Gaz natural H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Gaz natural E, Gaz natural E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Sarcină termică nominală (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Consum (l/h)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Tipul duzei (1/100 mm)	77	-	78	-	104	-
	Numărul duzei	162081		162082		162083	
Gaz lichefiat 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Sarcină termică nominală (kW)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Consum (g/h)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Tipul duzei (1/100 mm)	50	24	50	24	69	26
	Numărul duzei	162162		162162		162164	

Tipul gazului, presiune		Arzător mare		Arzător triplu (trei inele)	
		max	min	max	min
Gaz natural H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Gaz natural E, Gaz natural E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Sarcină termică nominală (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Consum (l/h)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Tipul duzei (1/100 mm)	129	-	140	•
	Numărul duzei	162084		162085	
Gaz lichefiat 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Sarcină termică nominală (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Consum (g/h)	215,0	55,3	254,5	113,4
	Tipul duzei (1/100 mm)	87	33	93	57
	Numărul duzei	162165		162166	

Tipul gazului, presiune		Arzătorul cuptorului		Arzător infraroșu
Număr Wobe		max	min	
Gaz natural H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Gaz natural E, Gaz natural E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/m ³ G20, p=20mbar	Sarcină termică nominală (kW)	3,5	0,81	2,7
	Consum (l/h)	339	77,1	259
	Tipul duzei (l/100 mm)	135	•	120
	Numărul duzei	609288		609287
Gaz lichefiat 3+, B/P Wo=72,9÷87,3 MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Sarcină termică nominală (kW)	3,5	0,81	2,7
	Consum (g/h)	250,9	58,9	193,5
	Tipul duzei (l/100 mm)	90	42	81
	Numărul duzei	609290		609289

- Șuruburile de reglare pentru gaz lichefiat sunt instalate și setate din fabrică pentru tipul de gaz pentru care se aplică setările implicite din fabrică.
- Atunci când modificați aparatul pentru a fi utilizat cu alt tip de gaz, șurubul de reglare trebuie strâns sau desfăcut pentru a seta debitul de gaz necesar (nu desfăceți șurubul de reglare mai mult de 1,5 rotiri).

Puterea arzătorului este indicată prin observarea valorii calorice superioare Hs.



Aceste operațiuni pot fi efectuate doar de către un expert autorizat de compania de distribuție a gazelor sau un centru de reparații autorizat.

ELIMINARE



Ambalajul este realizat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a afecta mediul înconjurător. În acest scop, ambalajele sunt etichetate corespunzător.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaje indică faptul că produsul nu ar trebui să fie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Produsul trebuie dus la un centru autorizat de colectare a deșeurilor electrice și de procesare a echipamentelor electronice.

Eliminarea corectă a produsului previne orice efect negativ asupra mediului înconjurător și asupra sănătății oamenilor care ar putea apărea în cazul în care produsul nu este eliminat corect. Pentru detalii despre eliminarea și procesarea produsului, vă rugăm contactați organul municipal relevant responsabil de administrarea deșeurilor, serviciul local de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

Ne rezervăm dreptul de a face orice schimbare în instrucțiunile de utilizare.

K_MULTI



ro (03-22)