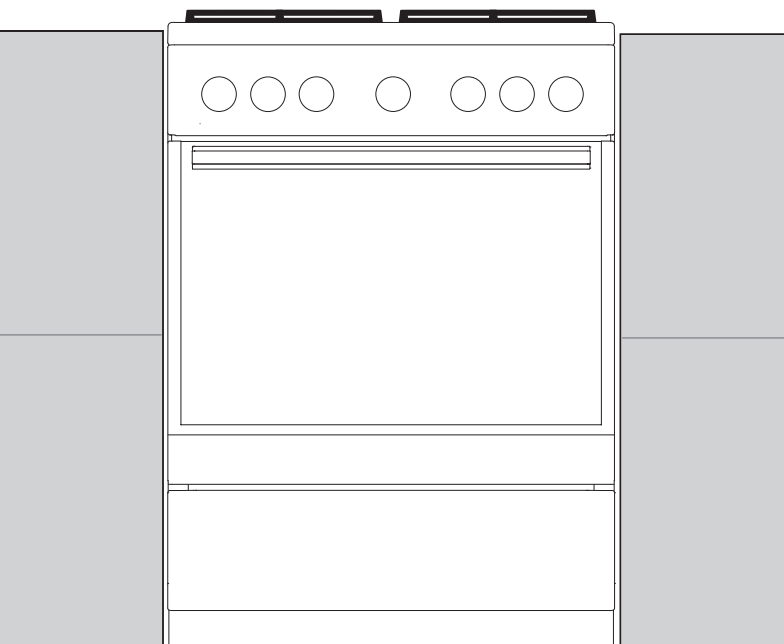
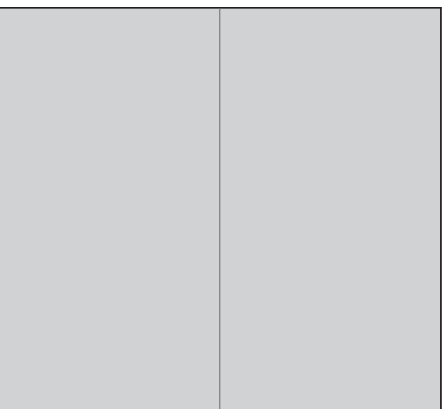


RO

INSTRUCȚIUNI DETALIAȚE DE FOLOSIRE A ARAGAZULUI PE GAZ

gorenje



FG6A...

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 8 Înainte de conectarea aparatului 9 ARAGAZ 13 Unitatea de control 14 Datele aparatului - plăcuța cu date tehnice (în funcție de model)	INTRODUCERE
15 UTILIZAREA APARATULUI 15 Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată 15 Plita (în funcție de model) 16 Programarea electronică 21 Cuptorul 23 Descrieri ale sistemelor (moduri de gătit) și tabele pentru gătit	UTILIZAREA APARATULUI
30 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE 31 Curățarea convențională a cuptorului 32 Arzătorul pe gaz 33 Utilizarea funcției aqua clean pentru a curăța cuptorul 34 Curățarea panoului inferior 35 Îndepărtarea și curățarea ghidajelor de sârmă și telescopice extensibile 36 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului (în funcție de model) 39 Înlăturarea și introducerea ușii panoului de sticlă 41 Înlocuirea becului	ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE
42 AVERTISMENTE SPECIALE ȘI RAPORTARE ERORI	REMEDIERE DEFECȚIUNI TEHNICE
44 INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RACORDARE 51 TABEL PRIVIND DUZELE 53 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 ținuți 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.

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.

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).

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

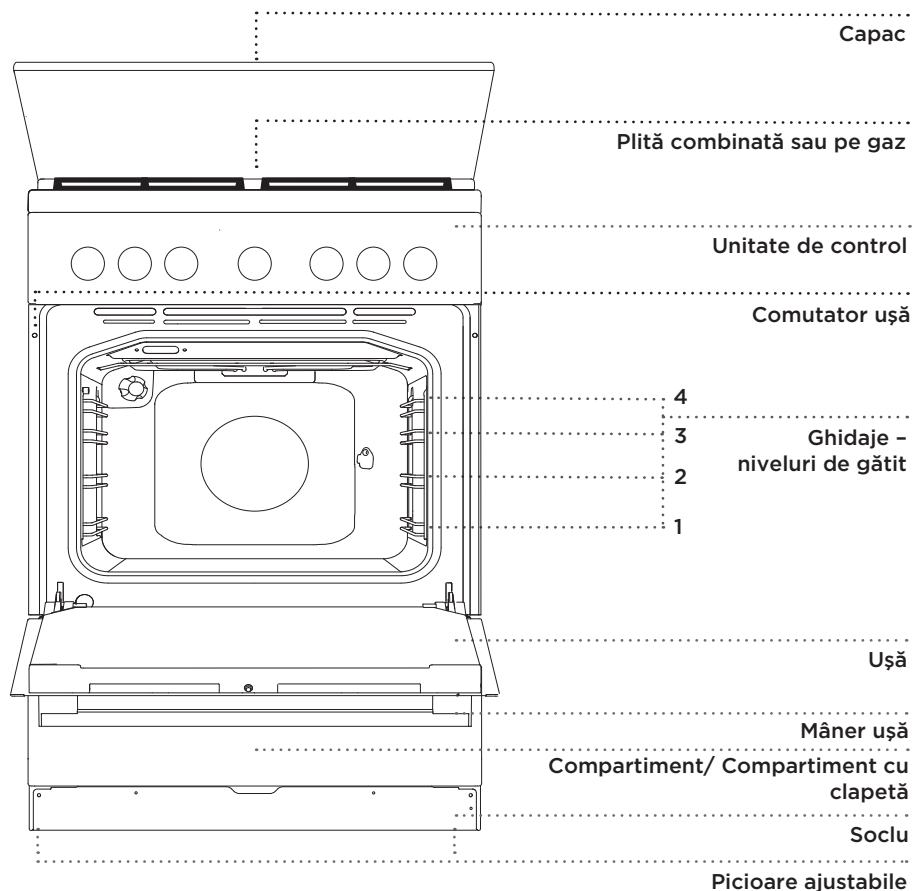


Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a conecta aparatul. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție.

ARAGAZ

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".

LUMINĂ CONTROL

Lumina roșie este aprinsă când încălzitoarele sunt activate. Când temperatura dorită este atinsă, lumina roșie se stinge.

Când o funcție este selectată, diviziunea butonului selectat se va lumina. Aceste aparate nu au și lumină galbenă (doar la anumite modele). Iluminatul cuptorului se va aprinde automat când este selectat sistemul de gătit.

GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncării pe patru nivele.

GHIDAJE TELESCOPICE DETAȘABILE

Ghidajele telescopice detașabile pot fi adaptate pentru nivelul 2, 3 și 4. Pot fi parțial sau complet extensibile.

GHIDAJE ÎN RELIEF

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

COMUTATOR UȘĂ CUPTOR

Comutatorul dezactivează încălzirea cuptorului și ventilatorul când ușa este deschisă în timpul procesului de gătit. Când ușa este închisă, comutatorul activează din nou încălzitoarele.

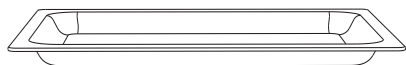
VENTILATOR PENTRU RĂCIRE

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

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

OVEN EQUIPMENT AND ACCESSORIES

(depending on the model)



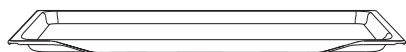
VASUL DE STICLĂ PENTRU GĂTIT este folosit pentru a găti la toate sistemele cuptorului. De asemenea, poate fi folosit și ca tavă pentru servit.



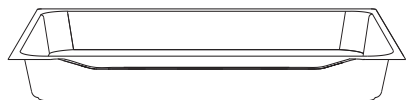
GRĂTARUL este folosit pentru preparare la grătar sau ca suport pentru o tigaie, tavă de copt sau vas de copt ce conține mâncare.



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.



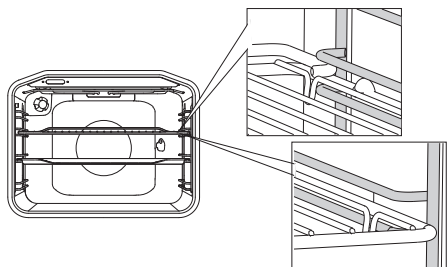
TAVA DE COPT ADÂNCĂ se folosește pentru pregătirea fripturii și pentru coacerea produselor moi de patiserie. De asemenea, poate fi folosită și ca tavă pentru captarea picăturilor.



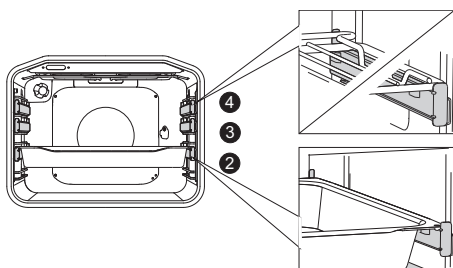
Nu plasați niciodată în timpul gătitului tava pentru copt în primul ghidaj, cu excepția situațiilor în care preparați la grătar sau când folosiți rotisorul și nici când folosiți tava adâncă drept tavă pentru colectarea picăturilor.



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.



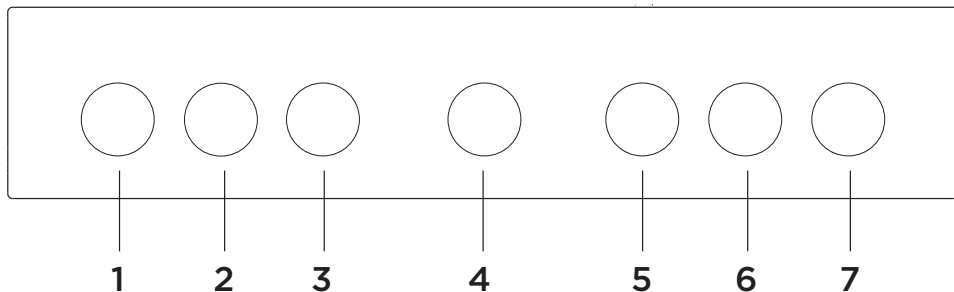
ROTISORUL (țepusa pentru carne) este utilizat pentru frigerea cărnii. Setul conține un suport pentru țepusă, o țepusă cu șuruburi și un mâner detașabil.



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

UNITATEA DE CONTROL

(în funcție de model)



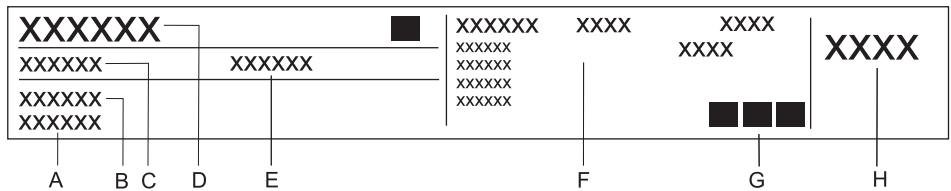
- 1 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT STÂNGA FAȚĂ
- 2 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT STÂNGA SPATE
- 3 LUMINĂ CONTROL
- 4 TEMPORIZATOR
- 5 BUTON SELECTOR SISTEM GĂTIT
- 6 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT DREAPTA SPATE
- 7 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT DREAPTA FAȚĂ

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

Clasa de protecție: IPX0

Țara de destinație	Categorii 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)
FG6Axx-xxxxx	11,3	0,03
	10,8	0,03
	11,3	1,63
	10,8	1,63

UTILIZAREA APARATULUI

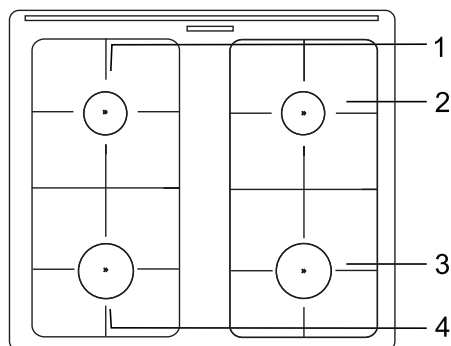
ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

La primirea aparatului, scoateți toate piesele, inclusiv orice echipamente de transport de pe cuptor.

Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent. Nu utilizați soluții de curățare abrazive.

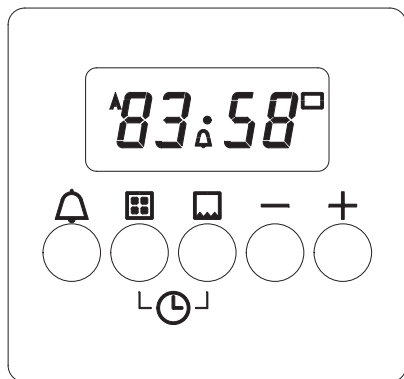
Când cuptorul se încălzește pentru prima dată, se va emite un miros caracteristic de aparat nou. Aerisiți bine camera în timpul primei utilizări.

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

PROGRAMAREA ELECTRONICĂ



-  Temporizator
-  Selectarea arzătorului din dreapta zonei de gătit
-  Selectarea arzătorului din
-  cuptor Minus
-  Plus



PUNERE ÎN FUNCȚIUNE ȘI SETĂRI

După conectarea aparatului la rețeaua de electricitate sau după o perioadă mare fără curent electric, "0.00" va apărea pe afișaj.

Setarea orei

Atingeți tastele  și . Apoi, folosiți tastele  și  pentru a seta ora. Simbolul punct nu va mai licări intermitent și ceasul va începe să funcționeze.

 Dacă apăsați lung tasta de ajustare a valorii, viteza la care valoarea setată este schimbată va crește.

FUNCȚIILE TEMPORIZATORULUI

Setarea duratei de funcționare a arzătorului din zona de gătit.

Cu această funcție, puteți seta simultan durata celor 4 arzătoare.

Atingeți tasta  pentru a selecta arzătorul. Simbolul  și simbolul arzătorului selectat vor licări. Folosiți tastele  și  pentru a seta timpul. (După câteva secunde, celelalte simboluri ale arzătorului se vor stinge și doar simbolul  și simbolul arzătorului selectat

vor rămâne aprinse) Va fi afișată ora. Va începe numărătoarea inversă pentru timpul de gătire (sau durata de funcționare a arzătorului).

-💡- Atingeți  din nou pentru a seta durata pentru următorul arzător, schimbați setările arzătorului care este deja active sau verificați timpul rămas.



Când timpul expiră, arzătorul este oprit și alimentarea cu gaz este închisă. Se va auzi un bip scurt.

Anularea unei setări a temporizatorului.

Folosiți tasta  pentru a selecta arzătorul. Apoi, folosiți  pentru a seta timpul la "0.00". În această situație, arzătorul va continua să funcționeze fără nici o setare a temporizatorului

Setarea temporizatorului pentru arzătorul din cuptor

Folosiți această funcție pentru a seta durata de gătit a arzătorului inferior din cuptor.



Nu este posibilă nici o setare a temporizatorului pentru arzătorul cu infraroșu.

Atingeți  "0.00" va apărea pe afișaj și simbolurile  și  vor licări. Folosiți tasta  și  pentru a seta timpul. La câteva secunde după setarea timpului,  și  simbolurile sunt aprinse. Numărătoarea inversă pentru timpul de gătire (sau timpul de funcționare) va începe.

-💡- Atingeți din nou  pentru a ajusta temporizatorul sau pentru a verifica timpul rămas.



Când timpul expiră, arzătorul este oprit și alimentarea cu gaz este închisă. Se va auzi un bip scurt.

Anularea unei setări a temporizatorului

Folosiți tasta  pentru a selecta arzătorul din cuptor. Apoi folosiți tasta  pentru a seta timpul la "0.00". În acest caz, arzătorul va continua să funcționeze fără nici o setare a temporizatorului.



Durata maximă ce poate fi setată pentru arzătoarele pe gaz și cel din cuptor este de 3 ore.

Simbolul pentru arzător  indică faptul că o setare a temporizatorului este activă pentru cel puțin unul din arzătoare. Pentru a verifica, apăsați tasta . Dacă  este aprins, atunci temporizatorul este setat pentru arzătorul din cuptor (în acest caz, simbolul  este , de asemenea, aprins).

Setarea cronometrului

Cronometrul poate fi folosit independent de funcționarea cuptorului. Apăsați tasta  "0.00" apare pe afișaj și simbolul va licări. Folosiți tastele  și  pentru a seta timpul. După câteva secunde simbolul nu va mai licări și numărătoarea inversă a temporizatorului va începe. În timpul ultimului minut , cronometrul este afișat în secunde. Ceasul va apărea pe afișaj. Ceasul va apărea pe afișaj. Apăsați tasta , verificați timpul rămas și ajustați-l folosind tastele  și . Când timpul expiră, un semnal acustic scurt este emis și simbolul nu va mai fi aprins.

SELECTAREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE /EXTRA

Volumul semnalului acustic

 Setați volumul semnalului când nu este activată nici o funcție a temporizatorului.

Alegeți între trei setări diferite ale semnalului acustic. Atingeți lung tasta . Semnalul acustic este la intensitatea 1. Când dați drumul tastei și apăsați din nou, se redă următorul nivel de volum. Se va salva cel mai recent semnal de volum.

Funcția de oprire de siguranță

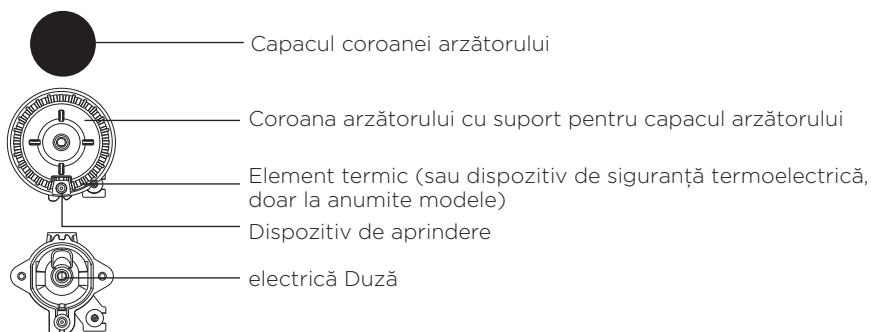
Această funcție restricționează funcționarea aparatului la 3 ore. Numărătoarea inversă pentru această durată va începe să scadă după cea mai recentă apăsare a butonului de aprindere electrică sau tastei pentru orice arzător. De fiecare dată când aprinderea electrică este activată, un semnal acustic scurt este emis de temporizator.

Folosirea temporizatorului în combinație cu cuptorul sau arzătoarele

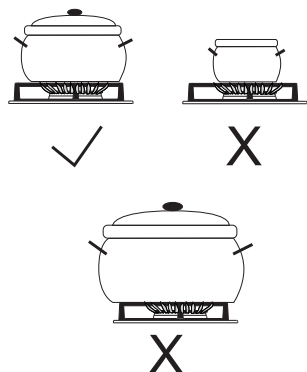
La folosirea temporizatorului în combinație cu cuptorul, prima dată aprindeți cuptorul și setați sistemul dorit de gătit și temperatura. Apoi, setați funcțiile temporizatorului. Când mâncarea este gata, opriți cuptorul și zonele de gătit.

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



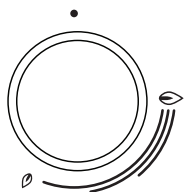
- Vasele alese corect vor permite un timp de gătit și un consum optim de gaz. Diametrul vasului este cel mai important parametru în acest sens.
- În cazul în care vasul este prea mic, flăcările care trec peste marginea inferioară a acestuia îl vor deteriora. În plus, consumul de gaz va fi mai mare.
- 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—240 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.

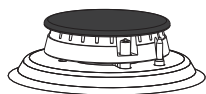
Setări între  și  nu sunt recomandate. În acest interval, flacăra este instabilă și se poate stinge.

 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.



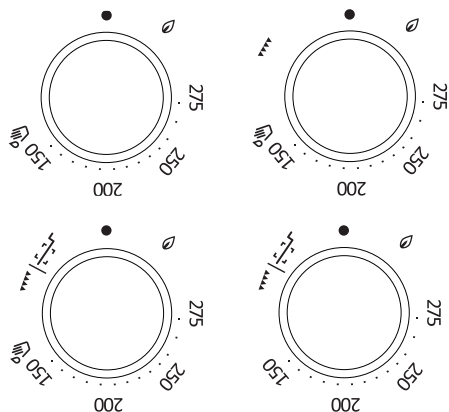
Dacă arzătorul nu s-a aprins în 15 secunde, închideți arzătorul și așteptați cel puțin un minut. Apoi, repetați procesul de aprindere.

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

CUPTORUL

ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIT

(în funcție de model)



Rotiți butonul (stânga și dreapta) pentru a selecta sistemul de gătit (vezi tabelul pentru program).



De asemenea, setările pot fi schimbate în timpul funcționării.

🔥 ÎNCĂLZIREA CONVENȚIONALĂ CU GAZ A CUPTORULUI

Apăsați butonul și rotiți-l către stânga în poziția 🔥. În același timp, apăsați butonul de aprindere sau țineți un chibrit aprins lângă arzător până când gazul se aprinde. Când flacăra se stabilizează, setați puterea de încălzire dorită între 1 și 8.



După aprindere, țineți apăsat butonul timp de 10 secunde până când flacăra se stabilizează.



Temperatura cuptorului este reglată de un termostat. Imediat după aprindere, arzătorul funcționează la putere maximă până este atinsă temperatura setată. Apoi, termostatul reduce automat puterea arzătorului până la nivelul necesar pentru a menține temperatura setată. Reglarea temperaturii va funcționa corect doar dacă ușa cuptorului este închisă.

▼▼▼ ÎNCĂLZIREA CUPTORULUI CU ÎNCĂLZITORUL CU INFRAROȘU

Căldura este emisă de încălzitorul (grilaj) cu infraroșu instalat în tavanul cuptorului. Este utilizat pentru frigere.

- Cuptorul pe gaz

Apăsați butonul și rotiți-l în poziția superioară corectă ▼▼▼. În același timp, apăsați butonul de aprindere sau țineți un chibrit aprins lângă arzătorul din cuptor până când gazul se aprinde.



After ignition, keep the knob depressed for 10 more seconds until the flame is stabilized.



Funcționarea încălzitorului cu infraroșu nu este controlată de termostat, astfel că funcționează la putere maximă.

- Cuptorul electric

Apăsați și rotiți butonul. Temperatura de frigere este în jurul valorii de 240 °C. Când se atinge această temperatură, încălzitorul este oprit și se activează din nou când temperaturile scad sub 240°C.



În timpul aprinderii arzătorului cu infraroșu, țineți ușa cuptorului deschisă. După două minute, închideți ușa cuptorului. Continuați gătitul cu arzătorul cu infraroșu cu ușa cuptorului închisă.
Când folosiți încălzitorul cu infraroșu, țineți ușa cuptorului închisă.

ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIRE

Setați sistemul de gătire; apoi porniți-l.

OPRIREA CUPTORULUI

Rotiți BUTONUL SELECTOR pentru SISTEMULUI DE GĂTIT în poziția ●.

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.

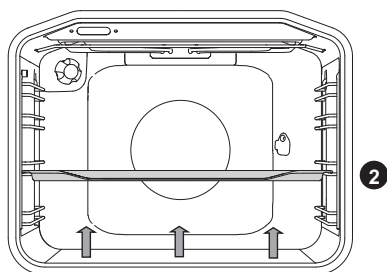
Opriți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de finalul procesului de gătit pentru a economisi energie, utilizând căldura acumulată.

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-maro
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 OAIE		
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-maro

ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR ȘI INFERIOR



Încălzitoarele din partea inferioară și din tavanul cuptorului vor emite căldură uniform în interiorul cuptorului.

Coacerea aluaturilor:

Folosiți doar un nivel și tăvi sau foi pentru coacere de culoare deschisă. Cele de culoare închisă absorb prea multă căldura.

Întotdeauna plasați tăvile pe grilaj. Dacă folosiți foaia de copt furnizată cu aparatul, îndepărtați grilajul. Timpul de gătire va fi mai scurt dacă se preîncălzește cuptorul.

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
PRODUSE DE PATISERIE ÎN FORME DE COPT SAU TĂVI			
Pandișpan*	2	190-200	30-40
Ruladă*	2	210-220	15-20
Prăjitură / pâine dulce (aluat cu drojdie)	2	180-190	60-75
Prăjitură (pandișpan)	2	190-200	20-30
Prăjitură marmorată	2	180-190	50-60
Rulouri umplute cu jeleu (Buchtel)	2	190-200	25-35
Plăcintă cu mere	2	180-190	40-50
Prăjitură cu brânză	2	180-190	70-80
Ștrudel cu mere și brânză proaspătă	2	190-200	60-70
PRODUSE MICI DE PATISERIE			
Biscuiți presați*	2	170-190	20-35
Biscuiți din aluat fraged	2	190-200	15-30
Brioșe mici	2	190-200	30-45
Produse mici de patiserie, aluat dospit	2	200-210	30-40
Foietaj	2	190-200	25-35

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Produse de patiserie umplute cu cremă	2	200-220	25-45
PÂINE			
Pâine*	2	190-200	40-50
Chifle (Semmel)*	2	190-200	30-40
Pizza *	2	200-220	30-45

Simbolul * înseamnă că ar trebui preîncălzit cuptorul folosind sistemul de gătit selectat.

Frigerea cărnii:

Folosiți tăvi sau tigăi emailate, din sticlă securizată, argilă sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Furnizați lichid suficient în timpul procesului de gătit pentru a preveni arderea cărnii.

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)
Friptură de vită	1500	2	190-210	110-140
Friptură de porc	1500	2	200-210	110-130
Ruladă de porc	1500	2	200-210	120-140
Ruladă carne	1500	2	210-220	50-70
Friptură vițel	1700	2	180-200	110-130
Pulpă miel	1500	2	190-200	50-70
Friptură vânat	1500	2	190-200	100-120
Pui	1500	2	210-220	80-100
Carne de rață	1700	2	180-200	120-140
Carne de gâscă	3000	2	160-180	180-200
Carne de curcan	4000	2	150-160	180-240



Nu inserați tava adâncă pentru copt în primul ghidaj.

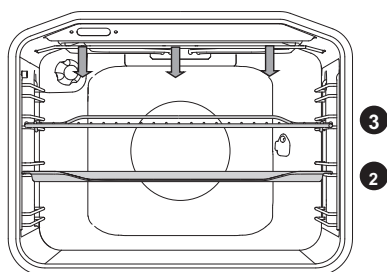
Sufleuri, alimente gratinate și feluri de mâncare cu legume

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Pečen krompir v kosih	2	200-210	50-70
Gratinirana zelenjava	2	200-210	50-60
Lazanja	2	200-210	60-70
Musaka	2	190-200	50-60
Sladek narastek	2	200-210	40-50
Ribji narastek	2	180-200	46-65

Alimente congelate

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Cartofi prăjiți	2	200-220	20-35
Crochete cartofi	2	200-220	20-35
Pizza	2	200-220	20-30
Ștrudel cu mere și brânză proaspătă	2	190-200	60-75
Cornuri franțuzești	2	190-200	20-30

ÎNCĂLZITOR CU INFRAROȘU



Grill (infrared) heater located at the top of the oven cavity will operate.

Pregătire pe grătar

Tip aliment	Greutate	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temp de gătit (min)
CARNE ȘI PEȘTE			
Friptură vită	180 g/bucată	3	25-35
File porc	150 g/bucată	3	25-35
Cârnați de grătar	70 g/bucată	3	18-23
Tarte cu carne	120 g/bucată	3	25-30
Pulpe de pui	150 g /bucată	3	35-45
Pește întreg	200 g/bucată	3	18-23
File pește	100 g/bucată	3	15-20
Friptură/ file somon	200 g/bucată	3	20-30
1 pui, tăiat pe jumătate	1500 g	2	60-80
PÂINE COAPTĂ			
Pâine coaptă		3	2-4
Tartine		3	3-5

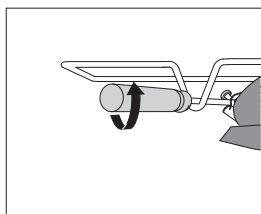
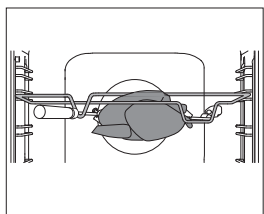
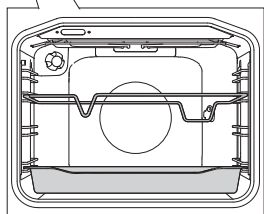
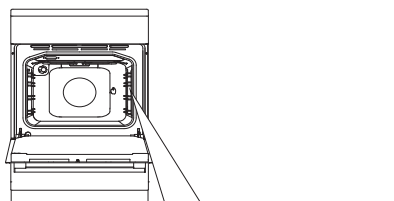
Preîncălziți încălzitorul cu infraroșu (grilajul) timp de cinci minute.

Urmăriți procesul de gătit tot timpul. Carnea se poate arde repede din cauza temperaturii. Frigerea cu grătar este adecvată pentru pregătirea crocantă și pentru gătirea cu grăsime puțină a cărnii și peștelui (fripturi, escalop, somon, etc.) sau pâine prăjită. Când frigeți direct pe grătar, ungeți cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii de grătar și inserați-o pe cel de-al treilea ghidaj. Inserați tava pentru colectarea picăturilor pe primul sau al doilea ghidaj.

Când frigeți în tava pentru copt, asigurați-vă că există suficient lichid pentru a nu se arde. Întoarceți carnea în timpul gătirii.

După frigere, curățați cuptorul, accesorii și ustensilele.

Rotisare (în funcție de model)



1 Inserați suportul pentru frigăruie în al treilea grilaj din partea inferioară și plasați tava adâncă în ghidajul inferior (primul) pentru a servi drept tava pentru colectarea picăturilor

2 Străpungeți carnea cu frigăruia și strângeți șuruburile.

Plasați mânerul pentru frigăruie pe suportul din față și introduceți vârful în deschizătura din față dreapta în spatele cavității din peretele cuptorului (deschizătura este protejată cu un capac rotativ).

3 Desfaceți mânerul de la frigăruie și închideți ușa cuptorului.

Aprindeți cuptorul și selectați sistemul de frigere și rotisați



Grătarul va funcționa doar când ușa cuptorului este închisă.

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.

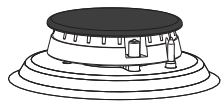
Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni mizeria să adere la suprafață. Cea mai ușoară metodă de a îndepărta grăsimea este să folosiți detergent lichid cald, cât cuptorul încă este cald.

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.

ARZĂTORUL PE GAZ

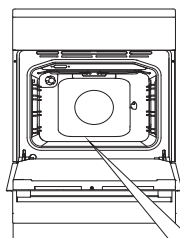


Grătarul, suprafața de gătit și componentele arzătoarelor pot fi curățate cu apă fierbinte și detergent de vase. Nu le curățați în mașina de spălat vase.

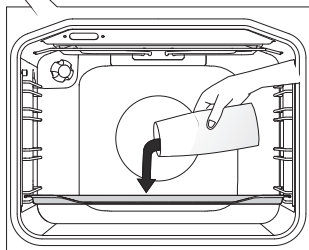
Curățați elementul termic și dispozitivul de aprindere electrică cu o perie moale. Aceste componente trebuie să fie foarte curate pentru a funcționa corect. Curățați coroana și capacul arzătorului. Asigurați-vă că orificiile de pe coroana arzătorului nu sunt înfundate sau altfel blocate. După curățare, 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.

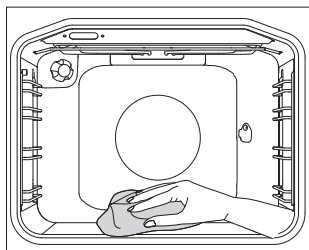
UTILIZAREA FUNCȚIEI AQUA CLEAN PENTRU A CURĂȚA CUPTORUL



- 1** Aprindeți gazul în cuptor și rotiți butonul de selectare a sistemului la poziția AQUA CLEAN.



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

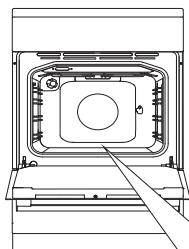


- 3** După 30 de minute, reziduurile de alimente de pe pereții de email ai cuptorului se vor înmuia și vor fi ușor de curățat cu o cârpă umedă.

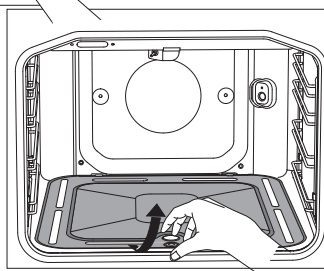


Utilizați sistemul Aqua Clean când cuptorul s-a răcit complet.

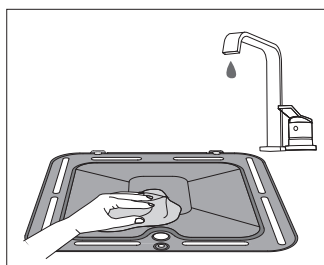
CURĂȚAREA PANOULUI INFERIOR



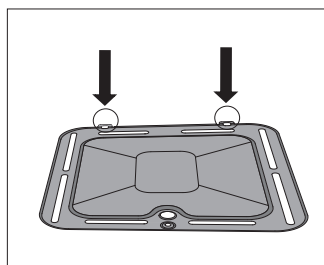
Lăsați-l să se răcească complet.



1 Ridicați ușor partea inferioară și trageți-o afară introducând degetul în orificiul din jumătatea marginii din față.



2  Curățați-o cu agenți de curățare neabrazivi. Asigurați-vă că este foarte bine clătită sub jet de apă, astfel încât să nu mai existe urme de detergent pe suprafață. Apoi ștergeți-o bine.



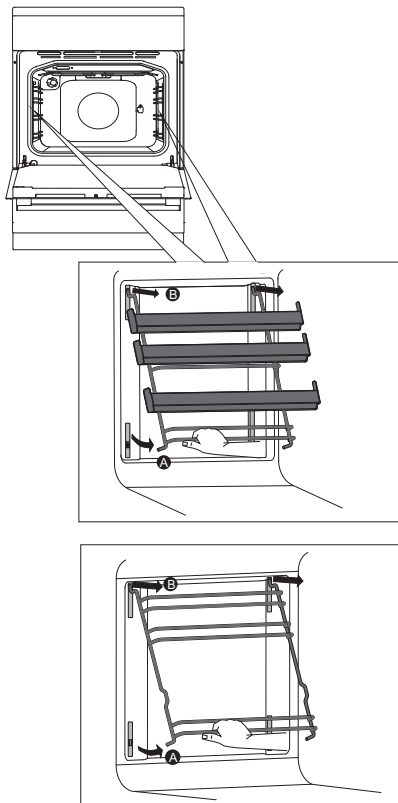
3 Inserați-o în orificiile din stânga și dreapta din spate și fixați-o în față pentru a preveni mișcările când se folosește cuptorul ulterior.



Dacă partea inferioară nu este corect plasată și fixată, ar putea afecta calitatea procesului de gătit.

ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SÂRMĂ ȘI TELESOPICE 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:

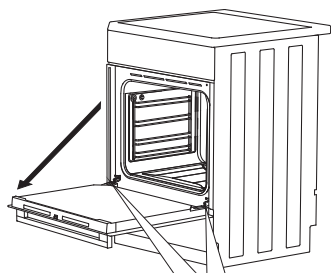
Nu scoateți clemele care sunt introduse în cuptor.



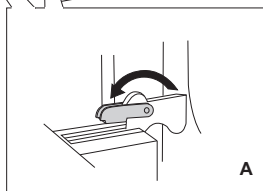
Nu spălați panourile catalitice în mașina de spălat vase.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII

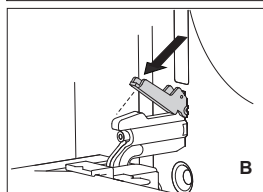
CUPTORULUI (în funcție de model)



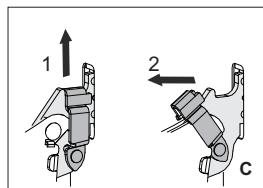
- 1** În primul rând, deschideți complet ușa (cât de mult posibil).



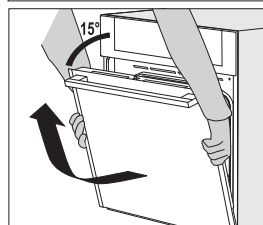
- 2 A** Rotiți opritoarele atât cât vă permit (în cazul închiderii convenționale). Cu ajutorul sistemului de închidere ușoară,



- 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.

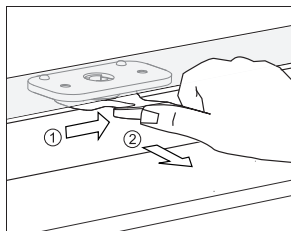


- 3** Închideți ușor ușa până ce clanțele se aliniază cu fantele. Ridicați ușor ușa și scoateți-o din ambele fante. Pentru a înlocui ușa, aplicați procedura în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau închide corespunzător, asigurați-vă că cresașturile de pe balamale sunt aliniate cu bazele balamalei.



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.



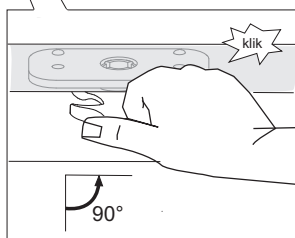
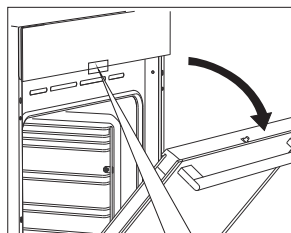
Atunci când ușa cuptorului este închisă, încuietoarea revine automat la poziția inițială.

DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

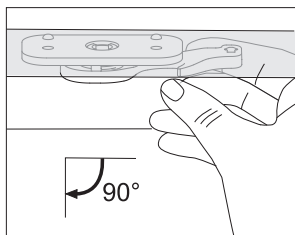


Cuptorul trebuie să fie rece în totalitate.

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.



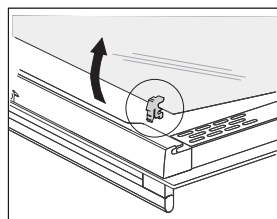
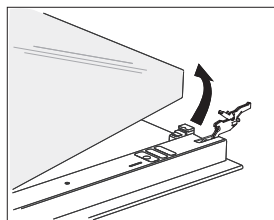
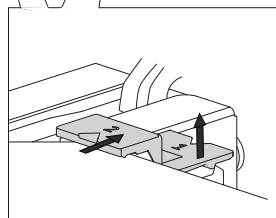
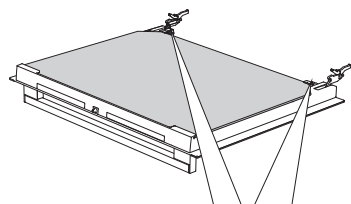
În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.

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).

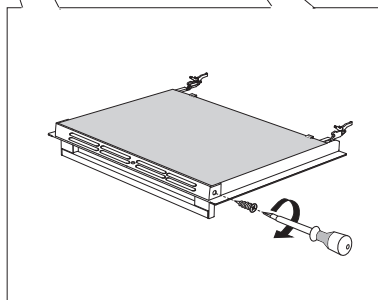
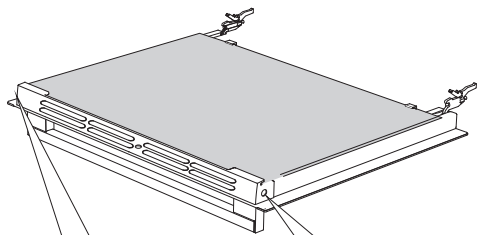
2 Țineți panoul de sticlă de marginea de jos; ridicați-l ușor pentru a nu mai fi atașat de suport; și îndepărtați-l.

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.

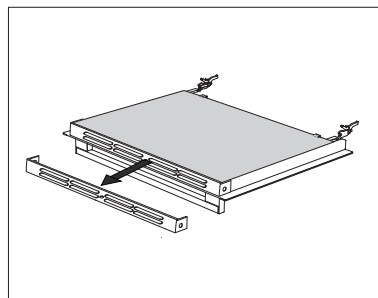


Pentru a înlocui panoul de sticlă, urmași pașii în ordinea inversă. Marcajele (semicercurile) de pe ușă și de pe panoul de sticlă trebuie să se suprapună.

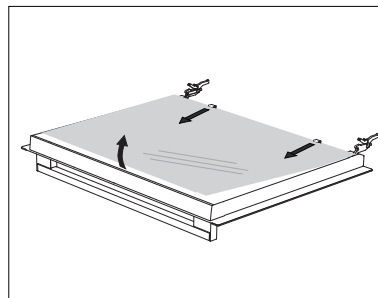
METODA 2 (în funcție de model)



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.

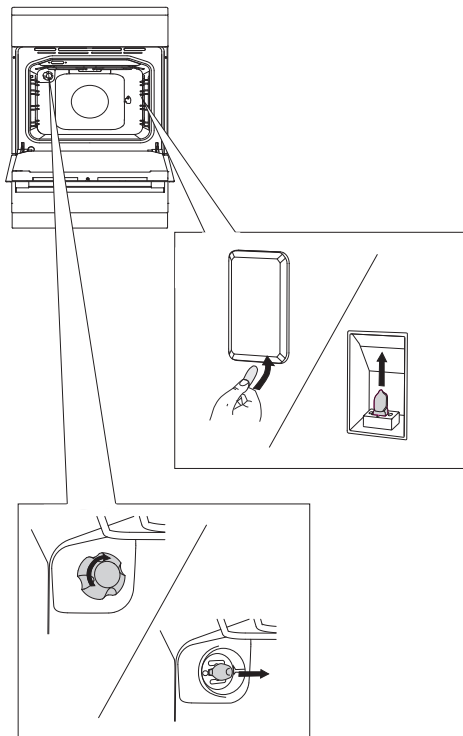
Pentru a înlocui geamul ușii, procedați în ordine inversă.

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.

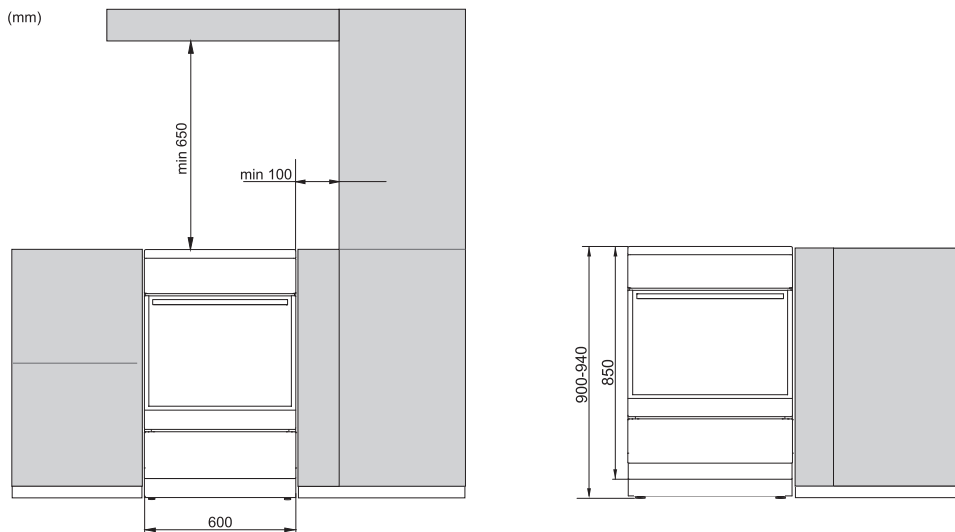
Problemă/eroare	Cauză
Siguranța principal sare des	Sunați un tehnician.
Iluminatul cuptorului nu funcționează.	Procesul de schimbare a becului este descris în capitolul Întreținere și Curățare.
Aluatul nu este bine făcut	Ați ales temperatura și sistemul de încălzire corect? Ușa cuptorului este închisă?
Arzătoarele nu funcționează uniform	Apelați la un expert pentru a verifica setările de gaz..
Flacăra se schimbă brusc, butonul trebuie să fie ținut apăsat mai mult timp pentru a aprinde arzătorul.	Asigurați-vă că arzătorul este corect asamblat
Flacăra se stinge după aprindere.	Țineți butonul apăsat mai mult timp. Înainte de a da drumul butonului, apăsați mai tare.
Există o decolorare pe grilajul din zona arzătorului.	Acesta este un fenomen natural ce para în urma temperaturilor ridicate. Curățați-l cu un detergent pentru metal.

Problemă/eroare	Cauză
Aprinderea arzătorului electric nu mai funcționează	Curățați deschizătura dintre bușonul pentru scânteie și arzător. Curățați capacele arzătoarelor cu detergent pentru metal. Așezați capacul arzătorului corect.

Dacă problema persistă, chiar dacă ați urmat sfaturile de mai sus, apălați un service autorizat. Reparațiile sau orice alte pretenții la garanție ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu vor fi acoperite de garanție. În acest caz, utilizatorul a acoperi costurile de reparație.

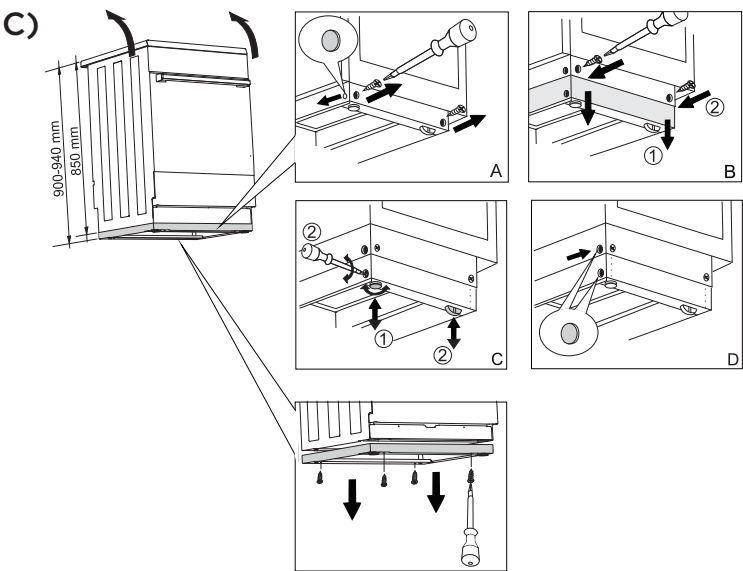
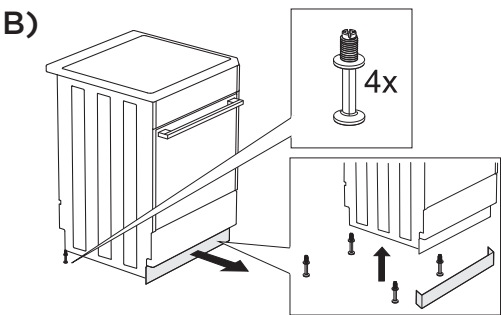
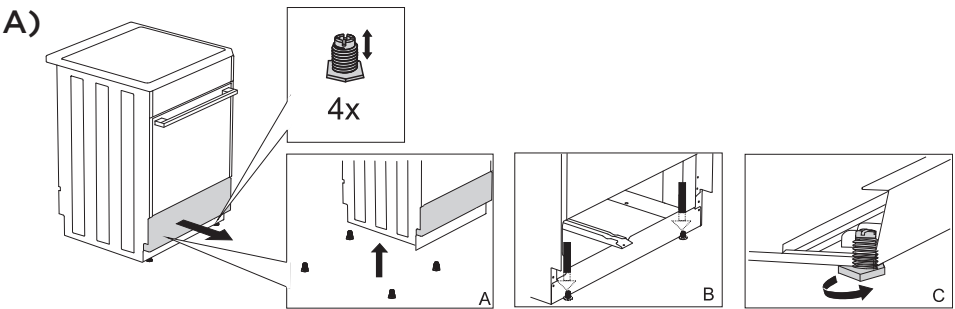
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RACORDARE

AȘEZAREA APARATULUI (în funcție de model)

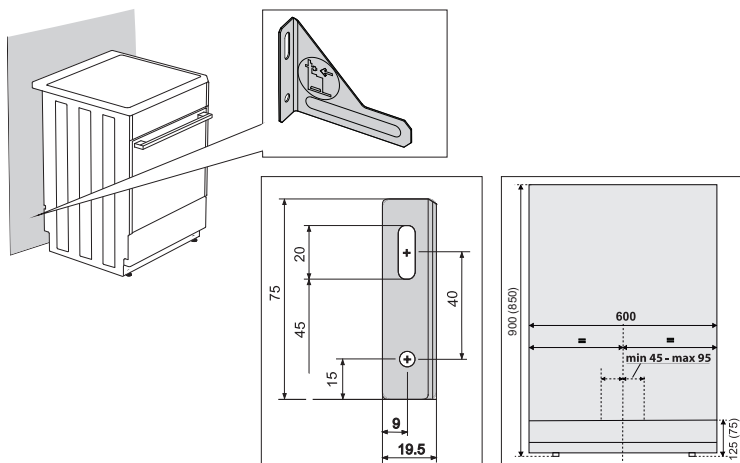


Pereții sau mobila adiacenți aparatului (podeaua, peretele din spate al bucătăriei, pereții laterali) trebuie să fie rezistenți la o temperatură de cel puțin 90 °C.

NIVELAREA APARATULUI ȘI SUPORTUL SUPLEMENTAR

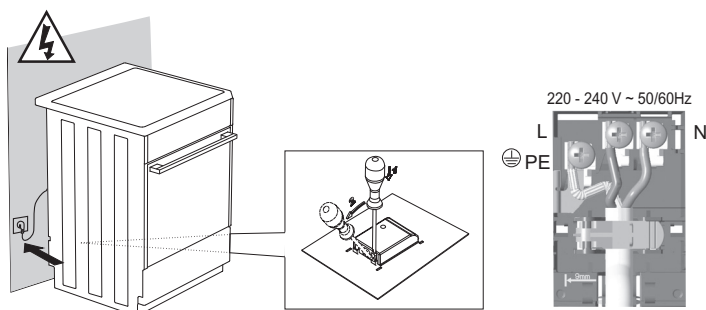


PREVENIREA RĂSTURNĂRII APARATULUI



 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!

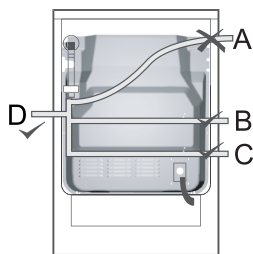
RACORDĂRILE LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU GAZ

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

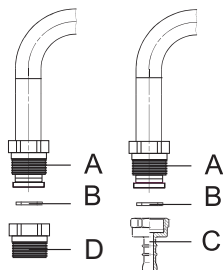
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Acesta trebuie să fie instalat și conectat în conformitate cu reglementările de instalare curente. Se va acorda o atenție deosebită cerințelor relevante referitoare la ventilație.
- Aparatul trebuie să fie racordat la rețeaua de alimentare cu gaz sau butelie conform instrucțiunilor companiei locale de distribuție a gazelor.
- Pentru bransarea 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 bransare 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.
- 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

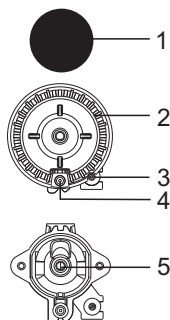
- Modificarea arzătoarelor pentru utilizarea unui alt tip de gaz nu necesită scoaterea plitei din blat.
- Înainte de a efectua modificările, deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie și închideți supapa de alimentare cu gaz.
- Înlocuiți duza existentă pentru sarcina termică nominală 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 termostatlui nu pătrund în fluxul de gaze.

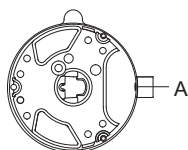
Elementele de reglare

- 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.



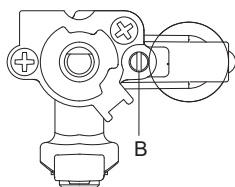
Arzător

- 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



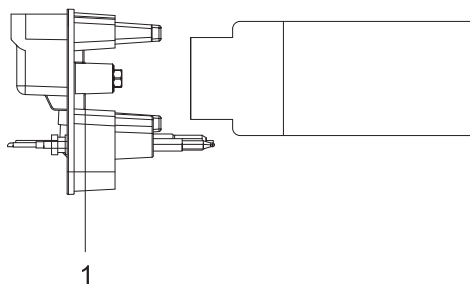
Arzător triplu (trei inele)

- A Duză



Supapa de gaz cu un dispozitiv de siguranță

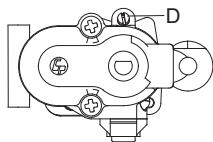
- B Șurubul de reglare a sarcinii termice minime



Butoanele de control ale arzătorului cuptorului

Pentru a accesa componentele necesare adaptării arzătorului la alt tip de gaz, panoul de control, panoul inferior și arzătorul cuptorului trebuie demontate (desfaceți șuruburile din partea din față a elementului de încălzire, îndepărtați dispozitivul de aprindere și dispozitivul de control al flăcării (element termic) și scoateți elementul de încălzire). Pentru a accesa duza cuptorului, dezamblați obturatorul.

- 1 Duză



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	
Număr Wobe		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)	
Număr Wobe					
		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.

FP6A...



ro (03-22)