

# **MANUAL DE UTILIZARE**

## **APARAT DE GATIT DE UZ CASNIC CU COMBUSTIBILI GAZOSI**

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual înainte de a instala și utiliza aparatul.  
Pastrați manualul de utilizare pentru referințe ulterioare.

**A SE FOLOSI IN SPATII AERISITE SI BINE VENTILATE**



## CUPRINS

1.Pentru siguranta dvs.

2.Reparatii si service

3.Instalare

4.Folosirea arzatoarelor plitei

5.Folosirea cuptorului

6.Curatarea si intretinerea

7.Ce e de facut

8.Date tehnice

Felicitări pentru cumpărarea acestui aparat produs cu elemente de înaltă calitate și realizat în fabrici moderne.

**IMPORTANT:** Acest aparat este ușor de utilizat, iar pentru a obține rezultate cât mai bune, este important să citiți și să respectați instrucțiunile din acest manual, înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată.

CE Acest aparat respectă următoarele Directive E.E.C.

- 2006/95/EC (Directiva privind voltajul scăzut)
- 2014/30/UE (Directiva privind compatibilitatea electromagnetică)
- 2009/142/EC (Directiva privind echipamentele pe gaz)
- 93/68 (Directive generale)

și modificările ulterioare

Este foarte important ca acest manual să fie păstrat pentru referințe ulterioare. Dacă aparatul este predat unei alte persoane, manualul de utilizare trebuie să fie predat împreună cu acesta pentru ca noul utilizator să cunoască funcțiile echipamentului și să cunoască avertizările.



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

## **1.PENTRU SIGURANTA DVS.**

Aceste avertizări sunt oferite pentru siguranța dumneavoastră și a celor din jur. De aceea, vă recomandăm să citiți cu atenție procedurile de instalare și utilizare ale acestui echipament.

Pentru ca aparatul de gătit să funcționeze în condiții de siguranță, trebuie să fie îndeplinite *simultan* următoarele condiții în conformitate cu NTPEE-2008:

- 1 Încăperea în care instalați aparatul de gătit trebuie să aibă un volum net de minim  $11\text{m}^3$  și să aibă cel puțin o suprafață vitrată (fereastră) spre exterior care cedează la presiuni de minim 1180 Pa (0,0118 bar), cu suprafață minimă totală de  $0,03\text{m}^2$  pentru fiecare  $\text{m}^3$  de volum net de încăpere, în cazul construcțiilor din beton armat și de  $0,05\text{m}^2$  pentru fiecare  $\text{m}^3$  de volum net de încăpere, în cazul construcțiilor din zidarie. Ex.: pentru volumul net al încăperii de  $11\text{m}^3$  suprafața ferestrei trebuie să fie de cel puțin  $0,33\text{m}^2$  în cazul construcțiilor din beton armat și de cel puțin  $0,54\text{m}^2$  în cazul construcțiilor din zidarie.

Pentru cazul în care geamurile au o grosime mai mare de 4 mm sau sunt de construcție specială (securizat, tip Thermopan etc.) este obligatorie montarea detectoarelor automate de gaze cu limita de sensibilitate de cel puțin 2% metan ( $\text{CH}_4$ ) în aer, care acționează asupra robinetului de închidere (electroventil) a conductei de alimentare cu gaze naturale a aparatelor consumatoare de combustibili gazoși. În cazul utilizării detectoarelor, suprafața vitrată poate fi redusă la  $0,02\text{m}^2$  pe  $\text{m}^3$  de volum net de încăpere.

2. Este recomandat ca aerul necesar arderii să provină și dintr-o cameră vecină spațiului de instalare a aparatului;
3. Spațiul trebuie să aibă un sistem eficient de evacuare a gazelor de ardere, cu fante deschise permanent pentru evacuarea gazelor arse, ceea ce presupune o deschidere liberă de aproximativ  $100\text{cm}^2$ ;

**ATENȚIE!!!** Aragazul poate fi utilizat cu gaz natural (GN) sau cu GPL.

Pentru fiecare tip de alimentare se folosesc duze corespunzătoare.

### **AVERTISMENT!**

**Înainte de prima utilizare verificați dacă duzele corespund SURSEI DE GAZ UTILIZAT.**

Presiunea normală de funcționare:

- pentru gaze naturale (G20) este 20mbar (minim 17 mbar - max. 25mbar)
- pentru gaz petrolier lichefiat GPL (G30/G31) este 30mbar (minim 20mbar – max. 35 mbar)

*În cazul în care presiunea gazului natural depășește 25 mbar, este necesară montarea unui regulator de presiune pentru gaze naturale conform SR EN 88 -1:2008*

Racordarea la butelia de gaz petrolier lichefiat (GPL) se va face obligatoriu prin intermediul unui regulator de presiune reglat la o presiune de 300 mm coloană de apă.

**Nu verificați eventualele scăpări de gaz cu ajutorul unui chibrit.  
Utilizați o soluție de apă și săpun.**

Vă rugăm să apelați la echipa de service, sau un tehnician autorizat în caz de modificări de la sursa de LPG la gaz natural sau invers (Fig.2).

**Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate în caz de instalare, utilizare necorespunzătoare și de nerespectare a regulilor de securitate.**

- Acest aparat a fost realizat pentru a fi utilizat de către adulți; copiii nu trebuie să se joace cu acesta.
- Supravegheați copiii în orice moment și aveți grijă ca aceștia să nu atingă suprafața aparatului sau să rămână în apropierea acestuia atunci când este utilizat sau nu este complet răcit.
- Nu permiteți copiilor să se joace în interiorul cuptorului.
- Acest produs este destinat preparării alimentelor și nu trebuie să fie utilizat în alte scopuri.
- Instalarea aparatului trebuie să fie realizată de către o persoană competentă, în funcție de reglementările în vigoare. (fig 4.)
- Orice modificări realizate la sistemul de alimentare cu energie, trebuie să fie realizate de către un personal competent. Este periculos să modificați sau să încercați să modificați caracteristicile aparatului.
- Recipientele instabile sau deformate nu trebuie să fie așezate pe arzătoarele aparatului, pentru a evita accidentele provocate de răsturnarea acestora.
- Supravegheați aparatul în timp ce lucrați cu el. Acordați atenție mai ales când gătiți mâncăruri cu multă grăsime, deoarece există riscul ca grăsimea să ia foc dacă se încinge exagerat de mult.
- Aparatul va rămâne fierbinte o perioadă de timp după ce a fost oprit.
- Dacă aparatul este prevăzut cu capac. Acesta este utilizat pentru a proteja suprafața aparatului de praf atunci când este închis și pentru a acumula stropii de grăsime atunci când este utilizat.
- Curățați întotdeauna capacul înainte de a-l închide.
- Lăsați arzătoarele sau / și plita să se răcească înainte de a închide capacul.
- Asigurați-vă de faptul că butoanele se află în poziția "0" (STOP) atunci când aparatul nu este utilizat.
- Introduceți întotdeauna tava pentru colectarea grăsimii atunci când utilizați grătarul sau când preparați alimente pe grătar. Turnați puțină apă în tavă pentru a evita arderea grăsimii și producerea de mirosuri neplăcute.
- Utilizați întotdeauna mănuși de protecție atunci când scoateți tava din cuptor.
- Accesorii (grătarul și tava colectoare) trebuie să fie spălate înainte de a fi utilizate pentru prima dată.
- Aveți grijă atunci când utilizați produse spray, nu le îndreptați spre rezistență, termostat sau arzătoare.
- Dacă atunci când introduceți sau scoateți din cuptor alimente cu un conținut mare de ulei, suc, etc. stropii din partea de jos a cuptorului trebuie să fie îndepărtați înainte de a porni cuptorul, pentru a evita formarea fumului și posibilitatea ca acestea să ia foc.
- Asigurați-vă de faptul că aerul circulă în jurul aparatului, deoarece o aerisire precară va produce o lipsă de oxigen.

**AVERTIZARE:** În timpul funcționării echipamentele pe gaz consuma oxigen, produc căldură și umiditate în încăperea în care sunt instalate.

**Asigurați o bună aerisire a încăperii prin menținerea ventilației naturale** (fereastra sau usa deschise cu acces afara) sau prin instalarea unei hote prevăzute cu evacuare.

- La instalarea aragazului respectați indicațiile din fig.4, dacă întâmpinați probleme, apălați la ajutorul unui instalator autorizat. Din motive de igienă și siguranță, acest echipament trebuie să fie păstrat întotdeauna curat. Acumularea de grăsime sau alte alimente poate duce la producerea unui incendiu.
- Evitați instalarea echipamentului în apropierea materialelor inflamabile (de exemplu draperii, prosoape, etc.).

- Alimentați echipamentul doar cu tipul de gaz indicat pe eticheta situată lângă conducta de alimentare cu gaz.
- Pe durata utilizării cuptorului, nu atingeți interiorul acestuia și elementele de încălzire.
- În cazul în care deschideți ușa cuptorului pe durata funcționării, aerul fierbinte din interior vă poate răni fața și mâinile. Aveți grijă să nu vă apropiați.
- Echipamentul este greu, deplasați-l cu grijă.
- Înainte de întreținere și curățare, deconectați echipamentul și lăsați-l să se răcească.
- Pentru a ușura aprinderea, aprindeți arzătorul înainte de a așeza recipientele pe grătar. După aprindere, verificați dacă flacăra este uniformă.
- Micșorați întotdeauna flacăra înainte de a îndepărta recipientele.
- Asigurați-vă de faptul că grătarele din cuptor sunt introduse corespunzător.
- În interiorul compartimentului situat sub cuptor (la unele modele) pot fi introduse doar recipiente termorezistente. Nu introduceți materiale combustibile.
- În cazul în care echipamentul necesită reparații, acestea trebuie să fie realizate de către un personal calificat pentru a evita avariile. Contactați un centru de service autorizat și insistați asupra utilizării de piese originale.
- Nu așezați recipiente goale pe arzătorul pornit sau în interiorul cuptorului.
- Nu folosiți niciodată materiale abrazive pentru curățare, care pot deteriora suprafețele emailate, sticla usii cuptorului, sau butoanele panoului de control.
- În timpul funcționării, ușa și suprafețele exterioare ale aparatului se încing. Nu atingeți aparatul în timpul funcționării.
- Folosiți întotdeauna mănuși când scoateți grătarul, tăvița sau orice alt recipient din interiorul cuptorului, atunci când este în funcțiune.

## **2. Reparații și service**

- Înainte de orice operație de întreținere sau curățare deconectați mașina de la rețeaua de curent și de la instalația de gaz.
- Reparațiile se efectuează numai de către personalul calificat de la service.
- Reparația necorespunzătoare poate cauza probleme grave.
- În caz de anomalii în funcționare solicitați intervenția service-ului la care sunteți arondat.
- În caz de intervenții la mașina dvs. solicitați service-ului numai piese de schimb certificate de către producător.
- Producătorul nu își asumă nici o responsabilitate în caz de instalare, utilizare, întreținere și curățire necorespunzătoare și de nerespectare a regulilor de securitate.

### **3. Instalare**

Înainte de efectuarea operațiilor de instalare, să se verifice presiunea de gaz din rețea și integritatea instalației electrice.

Se vor respecta indicațiile din fig.4.

#### **Racordarea la sursa de gaz**

- Sursa de gaz GPL trebuie să fie instalată cu un regulator de presiune (ceas de butelie reglat la 30mbari)

Sursa de gaz GN trebuie să fie instalată cu un regulator de presiune de 20 mbari.

- Legătura cu sursa de gaz trebuie să fie verificată. Pentru a face asta ungeți furtunul cu apă și săpun. Dacă există scurgeri de gaz, se vor forma balonașe. Legați fittingurile și controlați din nou scurgerile.

- Conducta de gaz trebuie să fie uscată și să nu fie ruginită sau murdară.

- Furtunul care se folosește pentru legătură trebuie să fie foarte scurt pentru a se evita îndoirea lui.

- Furtunul nu trebuie să fie lung. Fig.16.

#### **Racordarea electrică**

Producătorul recomandă ca toate aparatele cu componente electrice să fie instalate de un specialist calificat.

- Contactul electric trebuie să fie de 220 V și cu amperaj corespunzător.

- Aparatul face priză cu pământul așa cum este prezentat mai jos.

#### **Așezarea**

- Asigurați-vă că locul pe care l-ați ales are acces ușor la instalația electrică și la gaze.

- Locul trebuie să ofere suficient spațiu pentru o folosire facilă și pentru curățare ușoară.

- Locul trebuie să aibă spațiul necesar pentru ventilație și trebuie să fie departe de materiale explozive.

#### **Asezarea la Nivel**

Mașina este prevăzută cu piciorușe reglabile. Prin reglarea piciorușelor se poate modifica înălțimea mașinii pentru a asigura o mai bună nivelare cu alte suprafețe și distribuirea uniformă a lichidelor din vase.(Fig.7).

### **4. Folosirea ARZĂTOARELOR**

#### **Alegerea arzătorului**

Deasupra fiecărui buton este un simbol care indică dispunerea pe plită a arzătorului corespunzător.

Arzătoarele de gătit sunt controlate de la butoanele respective.

Puterea de încălzire este indicată pe buton prin simbolul de flacără mare și simbolul de flacără mică.

Întotdeauna răsușiți butonul peste poziția de flacără mare spre poziția de flacără mică și înapoi.

Poziția de funcționare este întotdeauna între aceste două simboluri.

Dacă poziția butonului este pe 0 – alimentarea cu gaz a acestuia este oprită.



Alimentare maximă cu gaz



Alimentare minimă cu gaz

0

Nu există alimentare cu gaz

## PANOUL DE CONTROL fig.1

- 1 - 4 Butoane arzatoare ZONA GATIT
- 2 - Led indicator functionare (numai la unele modele).
- 3- Buton arzator Cuptor
- 4 - Buton dispozitiv aprindere gaz (numai la unele modele).
- 5 - Buton iluminare cuptor (numai la unele modele).

## Plita – fig.1

9 - 4 Arzatoare

### Aprindere electrică

(numai la anumite modele)

Pentru a aprinde arzătorul, apăsați butonul arzătorului ales și rotiți-l la poziția aferentă puterii maxime . Apoi, apăsați butonul dispozitivului de aprindere. Scânteia electrică a dispozitivului de aprindere va aprinde gazul, iar după aprindere reglați flacăra după preferințe.

Dacă, după câteva încercări, arzătorul nu se aprinde, verificați dacă deflectorul și capacul sunt poziționate corespunzător.

Pentru a întrerupe alimentarea cu gaz, rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pe poziția "0".

În caz de întrerupere a alimentării cu energie electrică, dacă aprinzătorul este umed, aprinzătoarele de pe plită și cel al cuptorului pot fi aprinse cu un chibrit sau o brichetă.

**Pentru modelele fara aprindere electrica**, aprinzătoarele de pe plită și cel al cuptorului pot fi aprinse cu un chibrit sau o brichetă.

Pentru a obține un randament cât mai ridicat alegeți vase cu diametrul proporțional cu cel al arzătorului folosit.

Folosiți numai vase cu fund plan. Recomandăm micșorarea flăcării când lichidul începe să fiarbă. Pentru o bună aprindere a arzătoarelor mențineți curate componentele arzătoarelor și electrozii de aprindere.

Alegerea dimensiunii adecvate a vaselor asigură optimizarea timpului de gătit și a consumului de gaz. Diametrul vasului este de maximă importanță. Flacăra care iese peste marginea unui vas cu diametru mic poate distruge vasul, crescând în același timp consumul de gaz.

Gazul are nevoie de oxigen pentru ardere. În cazul unui vas cu diametru excesiv de mare alimentarea cu oxigen este insuficientă, reducând capacitatea de ardere.Fig.15.

## **5. Folosirea cuptorului**

### **Indicatii**

- Nu puneți niciodată o folie de aluminiu pe fundul cuptorului și nu amplasați vreun vas pe acesta. Căldura excesivă poate deteriora emailul cuptorului.
- Sucul de fructe sau zeama care pică din vas pot produce pete pe email, care sunt foarte greu de scos.
- Arzătorul cuptorului este protejat termic. În cazul în care flacăra se stinge accidental, alimentarea cu gaz este oprită automat.
- Temperatura cuptorului este reglată de un termostat. Reglarea este activă numai cu ușa cuptorului închisă.
- Placa de jos a cuptorului trebuie să fie la locul ei în timpul funcționării.
- Nu lăsați niciodată mâncarea să se răcească în cuptor. Acest lucru poate provoca condens și ruginire.

**Atentie !!! Vasele nu se pun direct pe fundul cuptorului.**

### **Aprinderea manuală a cuptorului pe gaz:**

Apăsăți butonul corespunzător pentru arzătorul cuptorului și îndreptați flacăra către arzătorul acestuia. Rotiți butonul către poziția maximă.

Mențineți apăsat timp de 15 secunde, apoi eliberați butonul.

Dacă arzătorul se stinge, repetați operațiunea.

### **Aprinderea electrica a cuptorului pe gaz (pentru unele modele):**

Apăsăți butonul arzătorului cuptorului de pe panoul de control și rotiți-l către în poziția de flacara maxima . În același timp, apăsați butonul dispozitivului de aprindere.

- După aprindere, țineți butonul apăsat timp de 5-10 secunde pentru a stabili flacăra, apoi eliberați butonul și reglați-l la puterea de ardere dorită.
- Dacă arzătorul cuptorului nu se aprinde după 15 secunde, opriți arzătorul, deschideți ușa cuptorului și așteptați cel puțin 1 minut înainte de a încerca din nou să îl aprindeți.

### **Stingerea arzătorului cuptor**

Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic până la poziția închis 0.

## **6. Curățire și întreținere**

**Aragazul trebuie menținut curat tot timpul.**

**!!! Acumulările de grăsimi sau alte alimente pot lua foc.**

Înainte de a începe curățarea verificați ca toate butoanele să fie pe poziția închis iar aparatul să fie rece sau puțin cald.

Înainte de orice operație de curățire sau întreținere se va opri alimentarea aparatului de la rețeaua de gaze.

**Atentie! Aparatul fierbinte poate cauza arsuri!**

*Suprafatele pot fi deteriorate de unii detergenți sau materiale de curatare.*

Înainte de a folosi un produs pentru curățarea cuptorului verificați dacă este recomandat pentru curatarea suprafetelor metalice emailate.

- Nu se vor utiliza pentru curățire înălbitori, substante acide, solvenți, produse abrazive care pot distruge suprafețele.
- Nu se vor folosi curățitori cu aburi, obiecte metalice (cutite, bureți metalici,etc.).

Utilizați numai detergenți neutri.

### **Curățarea suprafețelor externe si a capacului**

Pentru curățare se vor folosi detergenți speciali pentru suprafete metalice emailate

### **Plita**

**Plita** se șterge după fiecare utilizare cu o cârpă moale îmbibată cu apă caldă în care s-a adăugat detergent special, având grijă ca lichidul să nu pătrundă în orificiile plitei.

Se șterge cu cârpă moale umeda, apoi cu una uscata.

Se va evita folosirea produselor caustice sau abrazive care ar putea coroda sau zgâria suprafața.

### **Arzătoarele**

Curățați coroana și capacul arzătoarelor.

Acestea se spală cu o soluție de apă caldă cu detergent iar petele se îndepărtează cu o pastă de curățat neabraziva.

Aveți grijă în special ca toate orificiile coroanei să rămână curate și neobstrucționate.

La terminarea curățării ștergeți toate componentele și puneți-le la loc în pozițiile respective.

Poziția obică a componentelor poate îngreuna aprinderea.

## Cuptorul

**Părțile emailate** ale cuptorului se curăță mai ușor cât mai sunt calde.

Se șterge interiorul cuptorului după fiecare utilizare cu:

- o cârpă moale îmbibată cu apă și detergent,
- o cârpă umezită cu apă pentru îndepărtarea substanțelor de curățare
- o cârpă uscată și moale pentru uscarea suprafețelor

Periodic va fi necesară o curățare mai amănunțită folosind un produs corespunzător.

## Ușa cuptorului

• Curățați sticla cuptorului cu ajutorul unor substanțe de curățat

• Când este necesar să curățați partea din interior a ușii cuptorului, scoateți șaibele de sus și de jos care fixează sticla de cadru cu ajutorul unei șurubelnițe și apoi scoateți sticla și spălați-o.

Pentru a preveni distrugerea sau slăbirea geamului de la ușa cuptorului

Ușa cuptor se va curăța numai după răcirea sticlei. Dacă nu se respectă această cerință geamul s-ar putea sparge. Dacă geamul ușii cuptorului se ciobește sau are zgârieturi adânci, trebuie înlocuit pentru a preveni spargerea.

## 7.Ce e de făcut dacă :

Dacă aragazul nu funcționează corect, faceți următoarele verificări, înainte de a contacta service-ul.

**IMPORTANT :** Dacă solicitați un specialist pentru defecțiunile listate mai jos, sau pentru a repara o defecțiune cauzată de folosire sau instalare incorectă vi se va percepe o taxă chiar dacă mașina este în garanție.

### 1. Arzătorul nu se aprinde

Verificați dacă :

- alimentarea cu gaz este deschisă complet
- poziția conductei racord este corectă
- arzătorul este ud
- capacul arzător și inelul arzător nu au fost corect puse la loc
- butonul nu a fost menținut apăsat timp de 10 secunde după aprindere

### 2. Flăcările nu sunt egale

Verificați dacă :

- duza nu este blocată și arzătorul este curat
- capacul arzător nu are canalele parțial astupate
- capacul arzător și inelul arzător au fost corect puse la loc

### 3. Arzătorul cuptorului nu se aprinde:

Verificați dacă :

- arzătorul este corect pus la loc
- arzătorul nu este ud
- butonul a fost menținut apăsat timp de 10 secunde după aprindere

### 4. Rezultatele gătitului nu sunt satisfăcătoare

Verificați dacă :

- s-a ales temperatura corectă
- timpul pentru gătit este corespunzător ales
- arzătoarele cuptor sau grătar sunt corect puse la loc

### 5. Timpul de gătit este prea îndelungat

Verificați dacă :

- temperatura este corect aleasă pentru felul de mâncare

### 6. Iese fum din cuptor

Verificați dacă :

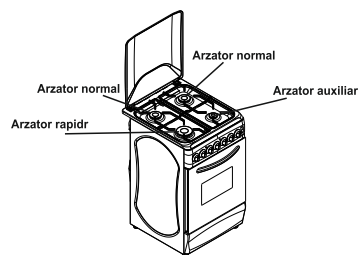
- cuptorul trebuie curățat
- mâncarea stropește grăsime/sos pe laturile cuptorului

| GENERAL                                          |                          |              |                          |
|--------------------------------------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| Dimensiuni exterioare (inaltime/latime/adancime) | 850 mm / 600 mm / 500 mm |              | 850 mm / 600 mm / 900 mm |
|                                                  | 850 mm / 600 mm / 600 mm |              |                          |
| Categorie aparat cu gaz                          | H 2H3B/P                 |              | H 2H3B/P                 |
| Tip/presiune gaz                                 | NG G 20/20 mbar          |              | NG G 20/20 mbar          |
| Conversie tip/presiune gaz                       | LPG G 30/28-30 mbar      |              | LPG G 30/28-30 mbar      |
| - optional                                       | Propane 31/37 mbar       |              | Propane 31/37 mbar       |
| Consum total de gaz                              | NG:10,6 kw               | LPG :10,5 kw | NG:16,44 kw LPG:16,9 kw  |

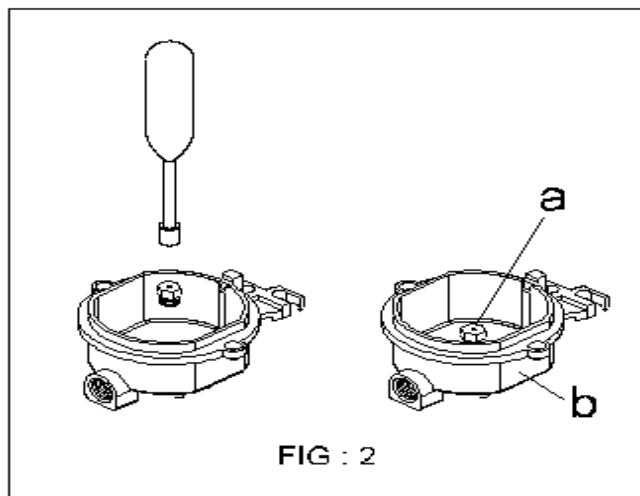
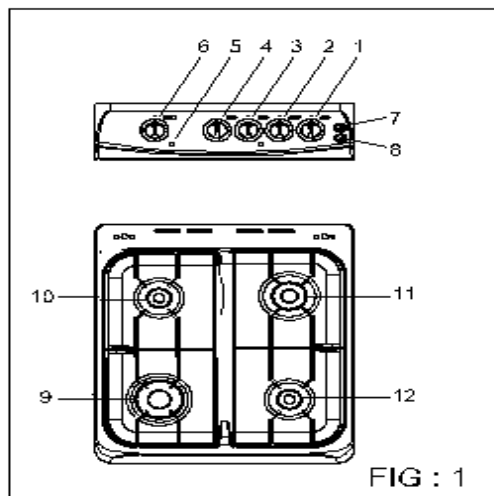
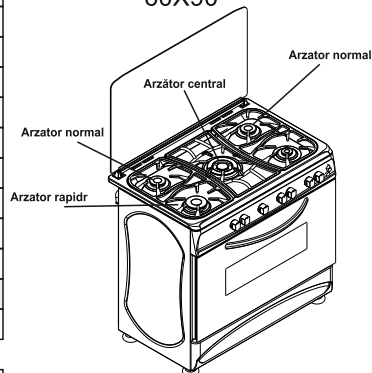
| PLITA            |                      |                     |
|------------------|----------------------|---------------------|
| Arzatoare        | NG G 20/20 mbar      | LPG G 30/28-30 mbar |
| 1. Stanga spate  | Arzator normal       | Arzator normal      |
| - Putere         | 1,75 kw / 0,167 m3/h | 1,80 kw / 131 g/h   |
| 2. Stanga fata   | Arzator rapidr       | Arzator rapidr      |
| - Putere         | 2,85 kw / 0,271 m3/h | 2,80 kw / 204 g/h   |
| 3. Dreapta fata  | Arzator auxiliar     | Arzator auxiliar    |
| - Putere         | 1,00 kw / 0,095 m3/h | 1,00 kw / 73 g/h    |
| 4. Dreapta spate | Arzator normal       | Arzator normal      |
| - Putere         | 1,75 kw / 0,167 m3/h | 1,80 kw / 131 g/h   |
| 5. Mijloc Triplu | Arzator central      | Arzator central     |
| - Putere         | 3,00 kw / 0,286 m3/h | 3,10 kw / 225 g/h   |
| CUPTOR/GRILL     |                      |                     |
| Cuptor principal | Cuptor cu gaz        |                     |

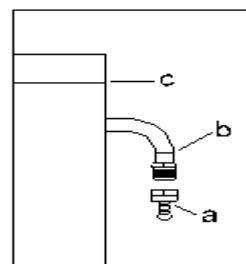
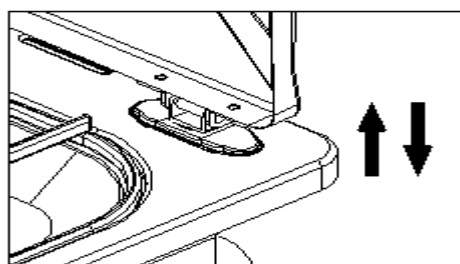
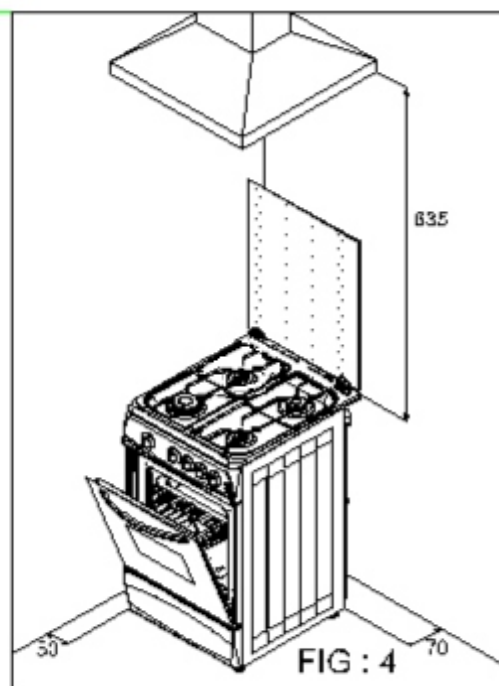
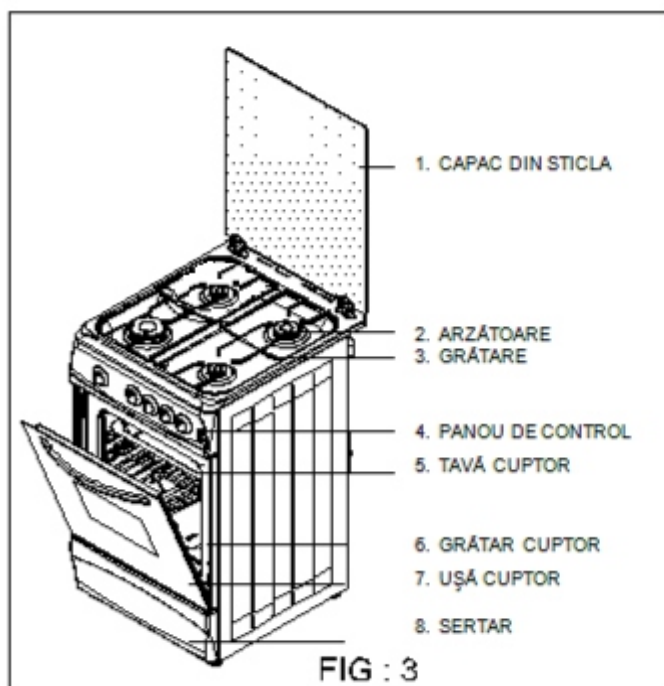
|       |        |
|-------|--------|
| Plita | 1000 W |
|-------|--------|

50X60 / 60X60



60X90





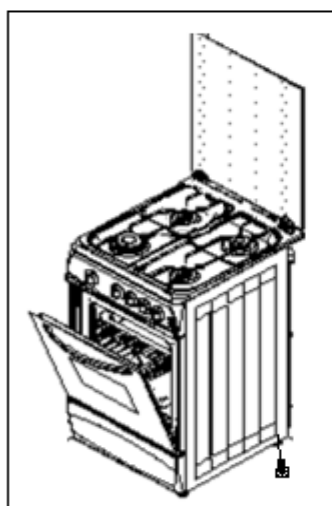


FIG : 7

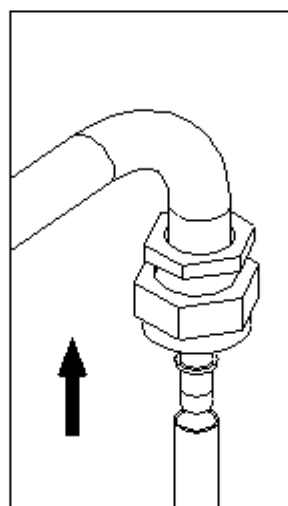


FIG : 8

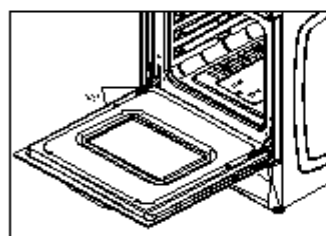
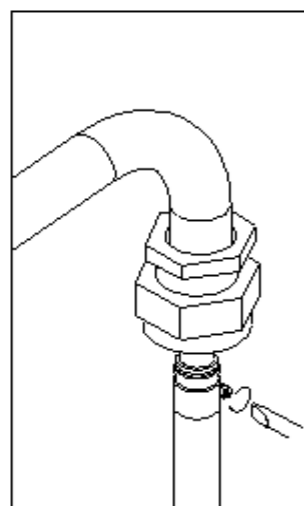


FIG : 9

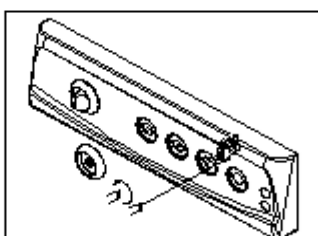


FIG : 10

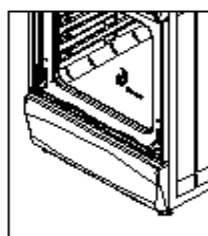


FIG : 11

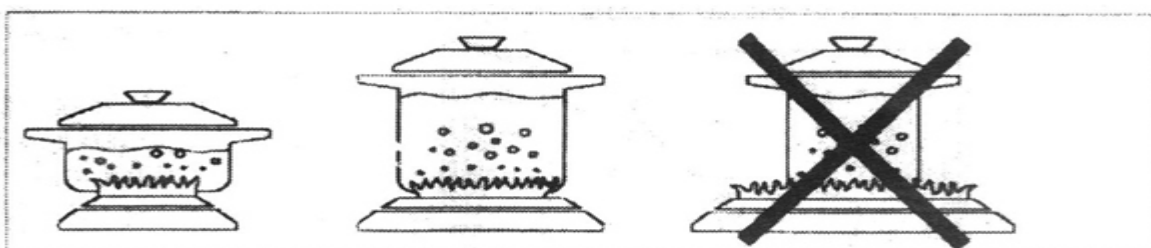


FIG : 15

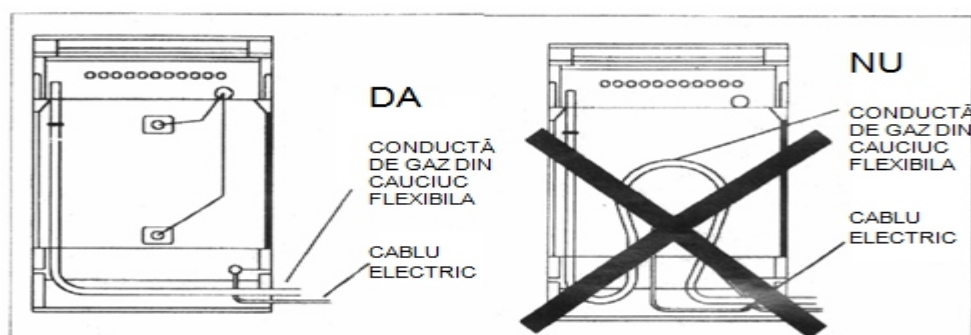


FIG : 16

**Tabel – Timpi de preparare pentru Gatire cuptor**

Din cauza marii varietăți de materiale din care sunt executate vasele utilizate de dvs. (metal, ceramică, sticlătermorezistentă etc.) indicațiile date în tabelul de mai jos sunt orientative. De aceea, experiența dvs. vă va permite să găsiți reglajul optim.

| Alimente                                                | Temperatură<br>C | Nivelul pentru<br>așezarea tăvii | Timp de preparare în<br>minute |
|---------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| Produse de patiserie                                    |                  |                                  |                                |
| Bază pentru prăjitură                                   | 200              | 3                                | 15-20                          |
| Prăjitură cu unt și lapte                               | 200              | 2                                | 35-40                          |
| Prăjitură cu gem                                        | 200              | 2                                | 35-40                          |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Prituri cu aluat dospit                                 |                  |                                  |                                |
| Brioșe                                                  | 200              | 2                                | 35-40                          |
| Mixtură pentru prăjituri în tăvi                        |                  |                                  |                                |
| Prăjitură cu cacao                                      | 175              | 2                                | 60-70                          |
| Prăjitură Royal                                         | 175              | 3                                | 60-70                          |
| Prăjitură Margharita                                    | 175              | 3                                | 35-40                          |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Prăjituri mici                                          |                  |                                  |                                |
| Produse de patiserie                                    | 170              | 3                                | 15-20                          |
| Ecler                                                   | 200              | 3                                | 30-40                          |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Lasagna                                                 | 225              | 2                                | 40-50                          |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Pizza                                                   | 240              | 2                                | 20-25                          |
| Pui                                                     |                  |                                  |                                |
| Rață 1 - 1/2 - 2 kg                                     | 200              | 2                                | 120-180                        |
| Gâscă 3 kg                                              | 200              | 2                                | 150-210                        |
| Pui fript                                               | 200              | 2                                | 60-90                          |
| Curcan 5 kg                                             | 175              | 2                                | 230-250                        |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Vânat                                                   |                  |                                  |                                |
| Iepure de câmp                                          | 200              | 2                                | 60-90                          |
| Costiță de căprioară                                    | 200              | 2                                | 90-160                         |
| Pulpă de căprioară                                      | 175              | 2                                | 90-160                         |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Carne (timp de preparare pentru fiecare cm din grosime) |                  |                                  |                                |
| Friptură din carne cu preparare îndelungată             | 175              | 2                                | 12-15                          |
| Friptură din carne cu preparare scurtă                  | 200              | 2                                | 10-12                          |
| Friptură de carne                                       | 200              | 2                                | 30-40                          |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Legume                                                  |                  |                                  |                                |
| Legume fierte moi                                       | 200              | 2                                | 40-45                          |
| Pește                                                   |                  |                                  |                                |
| Fructe de mare                                          | 200              | 2                                | 40-50                          |
|                                                         |                  |                                  |                                |
| Grătar                                                  |                  |                                  |                                |
| Cotlete                                                 |                  | 3                                | 15-20                          |
| Cârnați                                                 |                  | 3                                | 20-25                          |
| Pui fript                                               |                  | 3                                | 60-70                          |
| Friptură de vițel la rotisor 0,6 kg                     |                  |                                  | 70-80                          |
| Pui la rotisor                                          |                  |                                  | 60-90                          |