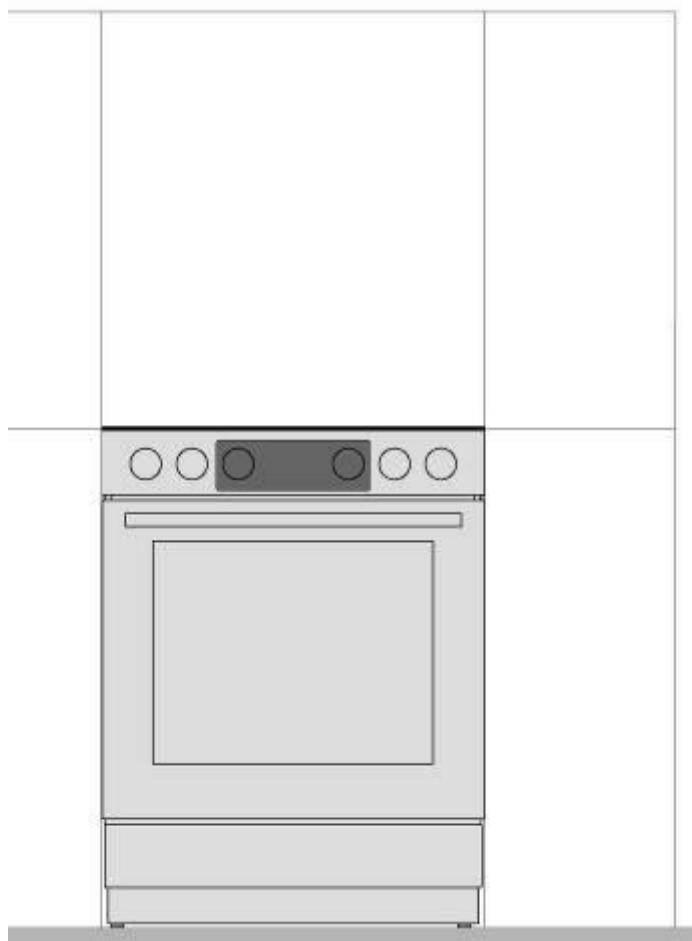


MANUALUL UTILIZATORULUI

ARAGAZ PENTRU INSTALARE NEINCORPORATĂ



Vă mulțumim pentru încredere și pentru procurarea dispozitivului nostru.

Manualul detaliat de utilizare vă este oferit pentru a facilita utilizarea mai ușoară a produsului. Instrucțiunile care se conțin în el vă vor ajuta să cunoașteți mai multe despre dispozitivul dat în cel mai scurt termen posibil.

Asigurați-vă că ați primit dispozitivul în stare intactă. La depistarea oricăror defecțiuni cauzate în curs de transportare vă rugăm să vă adresați vânzătorului de la care ați procurat dispozitivul sau depozitului regional de la care v-a fost livrat dispozitivul.

Aceste instrucțiuni se aplică doar cu condiția că simbolul țării este imprimat pe dispozitiv. Dacă simbolul țării nu este indicat pe dispozitiv, vă rugăm să examinați instrucțiunile tehnice referitoare la setarea dispozitivului pentru utilizare în țara respectivă.

Dispozitivul urmează a fi conectat în conformitate cu prevederile regulamentelor aplicabile. Dispozitivul poate fi utilizat doar în încăperi bine ventilate. Vă rugăm să citiți instrucțiunile conținute în acest manual înainte de a conecta sau utiliza dispozitivul.

Pentru instrucțiuni detaliate și sfaturi vă rugăm să scanați codul QR de pe placheta cu specificații tehnice.



Următoarele simboluri se utilizează în acest manual și au următoarele semnificații:



INFORMAȚIE

Informații, sfaturi utile sau recomandări



AVERTIZARE

Avertizare – pericol cu caracter general



:este important să citiți cu atenție manualul
utilizatorului.



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SECURITATE

Citiți cu atenție acest manual și păstrați-l pentru consultare eventuală pe viitor.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe relevante doar dacă este asigurată supravegherea lor corespunzătoare sau dacă aceste persoane sunt instruite privind utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, dacă persoanele respective înțeleg pericolele implicate. Nu-i lăsați pe copii să se joace cu dispozitivul sau să-l curățe sau să-l întrețină fără supraveghere.

AVERTIZARE: Dispozitivul și unele părți accesibile ale acestuia se pot încălzi puternic în timpul utilizării. Vă rugăm să nu atingeți părțile înfierbântate ale dispozitivului. Copiii cu vârstele sub 8 ani nu vor fi admiși la utilizarea aragazului fără supraveghere continuă.

AVERTIZARE: Părțile accesibile ale dispozitivului se pot încălzi puternic în timpul utilizării lui. Limitați accesul copiilor la aragaz.

AVERTIZARE: Pericol de foc: nu păstrați obiecte pe suprafețele de gătit.

ATENȚIE: Procesul este de gătit continuu sau de scurtă durată trebuie să fie sub supraveghere permanentă.

AVERTIZARE: Gătirea fără supraveghere cu uleiuri sau grăsimi poate fi periculos și poate cauza apariția focului deschis. NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu apă, deconectați aragazul și acoperiți sursa de foc cu un capac potrivit sau o cârpă rezistentă la foc.

AVERTIZARE: Înainte de a înlocui becul de iluminare asigurați-vă că dispozitivul a fost deconectat de la sursa de energie electrică, pentru a preveni pericolul electrocutării.

Nu se permite instalarea aragazului în spatele unei uși decorative pentru a preveni supraîncălzirea lui.

AVERTIZARE: În cazul apariției crăpăturilor pe suprafață deconectați dispozitivul pentru a evita pericolul electrocutării.

Nu utilizați detergenți abrazivi sau spatule metalice pentru a curăța sticla ușii / sticla capacului arzătoarelor (în dependență de caz), deoarece ele vor zgâria suprafața sticlei.

Nu utilizați aparatele de curățat cu abur sau cu apă sub presiune înaltă din cauza pericolului de electrocutare.

Dispozitivul nu este prevăzut pentru a fi controlat de temporizatoare externe sau sisteme separate cu telecomandă.

AVERTIZARE: utilizați doar ecranele de protecție ale arzătoarelor prevăzute de producătorul dispozitivului sau indicate de el în manualul utilizatorului ca potrivite, sau ecranele de protecție încorporate în dispozitiv. Utilizarea altor ecrane poate cauza accidente.

Dispozitivul este prevăzut pentru instalare nemijlocit pe podea, fără oarecare suporturi sau plinte.

Asigurați-vă că capacul este curat, nu este contaminat cu orice substanțe lichide, înainte de a îl ridica. Capacul poate fi emailat sau poate fi executat din foaie de sticlă. Închiderea lui se admite doar după răcirea completă a tuturor zonelor de gătit.

Dacă cablul electric este defectat, el urmează a fi înlocuit de producător, de agentul său de deservire tehnică sau alte persoane cu calificări potrivite, pentru a evita pericolul de electrocutare.

ATENȚIE: Acest dispozitiv este prevăzut doar pentru gătit și nu poate fi utilizat în oricare alte scopuri, cum, de exemplu, este încălzirea încăperilor.

Aragazul cu panou de comandă din oțel inoxidabil și cuptor electric este dotat cu un ventilator de răcire. În decursul utilizării cuptorului fluxurile de aer ies din aragaz din zona de sub panoul de comandă, când ușa este închisă. Dacă fluxul de aer lipsește, deconectați dispozitivul și adresați-vă după deservire tehnică.

Dispozitivul poate fi conectat la rețeaua electrică doar de un tehnician sau expert autorizat. Contactoarele (în locul cablului de conectare) urmează a fi protejate cu capace (a se vedea lista echipamentelor suplimentare). Operarea modificărilor neautorizate în dispozitiv sau reparația non-profesionistă a acestuia pot cauza traume severe utilizatorului sau defectarea dispozitivului.

Deservirea și reparația neautorizată a dispozitivului atrag după sine riscul exploziei, electrocutării, scurt-circuitului, traumelor și defectării dispozitivului. Aceste sarcini se vor încredința doar experților autorizați.

Înainte de instalare asigurați-vă că condițiile tehnice de distribuție la fața locului (tipul de gaz și presiunea gazului) și setările dispozitivului sunt compatibile.

Setările de uzină ale acestui dispozitiv sunt indicate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).

Acest dispozitiv nu este conectat la un sistem de evacuare a produselor de combustie și urmează a fi instalat și conectat în conformitate cu regulamentele actuale de instalare. O atenție specială urmează a fi acordată cerințelor față de ventilarea încăperii.

ATENȚIE: utilizarea aragazului pe gaz rezultă în emisii de căldură, umezeală și produse de combustie în încăperea în care este instalat aragazul. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, mai ales când utilizați aragazul: lăsați orificiile de ventilare naturală deschise sau instalați un dispozitiv mecanic de ventilare (o hotă mecanică de aspirație).

ATENȚIE: posibilitatea căderii.





AVERTIZARE: pentru a preveni căderea dispozitivului, instalați stabilizatoarele, conform instrucțiunilor de instalare.

Utilizarea îndelungată a dispozitivului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu, deschiderea unei ferestre sau o ventilare mai eficientă, de exemplu, majorarea vitezei hotei de aspirație, dacă aceasta este instalată.

Acest dispozitiv face parte din clasa 1 și 2/1. Dispozitivul poate intra în contact cu dulapuri din ambele părți, dacă este instalat în rând. Pe de o parte poate fi instalat un dulap mai înalt decât dispozitivul – la o distanță de cel puțin 10 cm de la dispozitiv. Pe de altă parte poate fi instalat doar un dulap de aceeași înălțime ca și dispozitivul.

Acordați atenție instalării corecte a componentelor arzătoarelor.

Nu instalați dispozitivul alături de surse puternice de căldură cum sunt sobele pe combustibil solid, deoarece temperatura înaltă emanată de ele poate deteriora dispozitivul.

Închideți robinetul de securitate la intrare dacă nu intenționați să utilizați arzătoarele în decursul unor perioade îndelungate de timp (de exemplu, dacă plecați în vacanță).

Dacă cablurile de alimentare ale altor dispozitive amplasate alături de aragaz vor fi prinse în ușa cuptorului, ele pot fi defectate, rezultând în scurt-circuit. De aceasta țineți cablurile electrice ale altor dispozitive la distanță sigură.

Dacă observați orice defecțiuni în instalația de gaze sau dacă simțiți mirosul de gaze în cameră:

- Imediat închideți robinetul de securitate sau închideți butelia cu gaz;
- Stingeți orice surse de foc deschis sau produse de tutungerie aprinse;
- Nu conectați și nu deconectați dispozitive electrice (inclusiv lumina);
- Ventilați bine încăperea – deschideți ferestrele;
- Imediat informați centrul de deservire tehnică sau distribuitorul autorizat de gaze naturale.

Nu acoperiți pereții cuptorului cu folie din aluminiu și nu puneți tăvle sau altă veselă în cuptor cu fundul în sus. Folia de aluminiu va îngreuna circulația aerului în cuptor și procesul de coacere, ca rezultat având distrugerea acoperirii emailate.

În procesul gătirii ușa aragazului se poate încălzi puternic. Cel de al treilea rând de sticlă este instalat pentru protecție suplimentară, pentru a reduce temperatura suprafeței exterioare (doar anumite modele).

Sub sarcină excesivă balamalele ușii cuptorului se pot defecta. Nu instalați cratițe grele nu vă rezemați de ușa cuptorului în procesul curățării suprafețelor interne ale cuptorului. Niciodată nu vă urcați cu picioarele pe ușa deschisă a cuptorului și nu permiteți copiilor să se

așeze pe ea.

Nu permiteți blocarea sau acoperirea aperturilor de ventilare ale aragazului în orice modalități.

În cazul defectării ventilatorului de răcire opriți cuptorul, deconectați-l și adresați-vă tehnicianului de serviciu.

ÎNȘTIINȚARE: Dacă dispozitivul dumneavoastră este dotat cu sticlă sau suprafață de gătit din sticlă ceramică. În caz de defectare a sticlei:

- Imediat închideți livrarea gazului la arzătoare și deconectați elementele electrice de încălzire și dispozitivul propriu-zis de la sursa de curent electric.
- Nu atingeți suprafețele dispozitivului.
- Nu utilizați dispozitivul.

Pentru conectarea aragazului la sursa de curent electric utilizați un cablu 3x1,5 mm² cu marcajul H05VV-F3G1.5 sau unul cu parametri mai superiori. Cablul poate fi instalat de un agent de deservire tehnică sau o persoană cu calificări similare.

Dispozitivul urmează a fi conectat la rețeaua fixă de alimentare cu energie electrică în conformitate cu regulile aplicabile.

Dispozitivul urmează a fi conectat la rețeaua fixă de alimentare cu energie electrică cu mijloace incorporate de deconectare automată. Rețeaua de alimentare cu energie electrică trebuie să corespundă regulilor aplicabile.

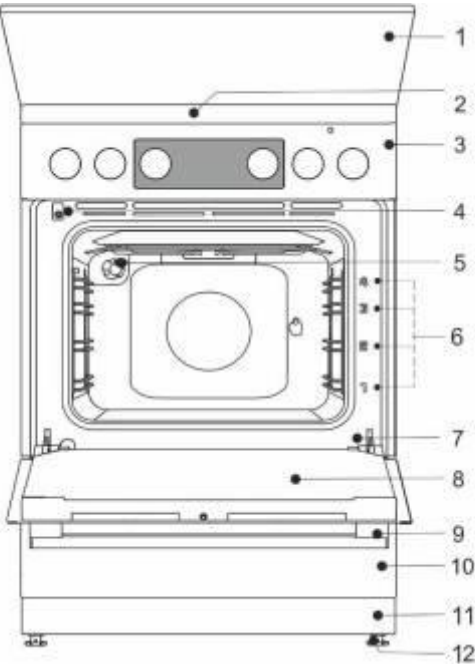


ÎNAINTE DE A CONECTA DISPOZITIVUL vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare. Reparațiile sau pretențiile de garanție care vor rezulta din conectarea sau utilizarea incorectă a dispozitivului nu sunt acoperite de garanție.

ARAGAZ PENTRU INSTALARE NEINCORPORATĂ

Descrierea dispozitivului

INFORMAȚIE: Funcțiile și dotările aragazului depind de modelul lui actual.



- 1 Capac
- 2 Arzător
- 3 Panoul de comandă
- 4 Întrerupătorul ușii
- 5 Corp de iluminat
- 6 ghidaje – nivele pentru gătit
- 7 Placheta cu parametri tehnici
- 8 Ușa cuptorului
- 9 Mânerul ușii
- 10 Sertar /ușă rabatabilă
- 11 plinte
- 12 picioare ajustabile

Parametrii electrice (depind de model, a se vedea placheta cu date tehnice) 220-240V 1N~; 50/60 Hz, 1x16A

Grad de protecție: IPX0

Țara de destinație	Categoriile de dispozitive
GB, IE	I2H, 13+, II2H3+, II2H3P
MT	I3B/P

Puterea arzătorului

Desemnarea tipului	Puterea electrică nominală (kW) (Cuptor fără rotisor)	Puterea electrică nominală (kW) (cuptor cu rotisor)
FM6A1x-xxxxx	2,2	2,8
FM6A3x-xxxxx	3,2	2,8
FM6A4x-xxxxx	-	3,3

Arzător								
Puterea nominală termică gaz (kW)	7,8				8,3			



Capacul aragazului

Asigurați-vă că capacul este curat și pe el nu a fost vărsat nici un lichid oarecare, înainte de a îl ridica. Capacul poate fi emailat sau executat din sticlă. Închideți capacul doar după răcirea completă a zonelor de gătit. **Nu închideți capacul cu arzătoarele aprinse!**

Simbolul pe produs sau ambalaj indică că capacul din sticlă poate crăpa în caz de supra încălzire. Deconectați toate arzătoarele înainte de a închide capacul.



SERTARUL

Nu păstrați substanțe combustibile, explozive, sau sensibile la temperatură (cum sunt hârtia, cârpele pentru spălat vesela, pungile din plastic, detergenții sau orice substanțe în flacoane sub presiune) în sertarul cuptorului, deoarece în timpul exploatării ele se pot aprinde și cauza un incendiu.

Ghidajele pentru grile

Ghidajele pentru grile permit gătirea bucatelor la patru nivele (vă rugăm să notați că nivelele se numără de jos în sus). Ghidajele 3 și 4 sunt prevăzute pentru gătire pe rotisor.

Aragazul poate fi exploatat în siguranță cu și fără ghidaje pentru tave.

GHIDAJELE TELESCOPICE

Ghidajele telescopice pot fi instalate pe nivelele 2, 3 și 4. Ghidajele pot fi extrase parțial sau în totalitate.

GHIDAJELE IMPRESATE

Camera cuptorului are canale impresate în pereți laterali.

ÎNTRERUPĂTORUL UȘII CUPTORULUI

Întrerupătorul deconectează încălzirea cuptorului și oprește ventilatorul la deschiderea ușii în procesul gătirii. După închiderea ușii cuptorului încălzirea și ventilatorul se reconectează.

VENTILATORUL DE RĂCIRE

Dispozitivul este dotat cu un ventilator de răcire care răcește carcasa cuptorului și panoul de comandă al dispozitivului. Ventilatorul de răcire se conectează concomitent cu cuptorul.



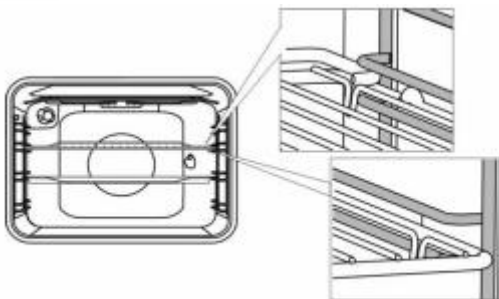
Dispozitivul și unele părți accesibile ale lui se pot încălzi puternic în procesul gătirii. Vă rugăm să utilizați mănușile de protecție.

GRILA



Grila este dotată cu un clichet de

siguranță. De aceasta ridicați nițel grila înainte de a o scoate din cuptor. Grila sau tava urmează a fi introduse în canelura dintre cele două profiluri de sârmă.



În cazul ghidajelor telescopice extensibile dintți scoateți ghidajele de la un nivel și instalați grila sau tava de coacere pe ele. Apoi împingeți-le cu mâna în interiorul cuptorului până la capăt.

O Închideți ușa cuptorului când ghidajele telescopice se vor introduce înăuntru până la capăt.

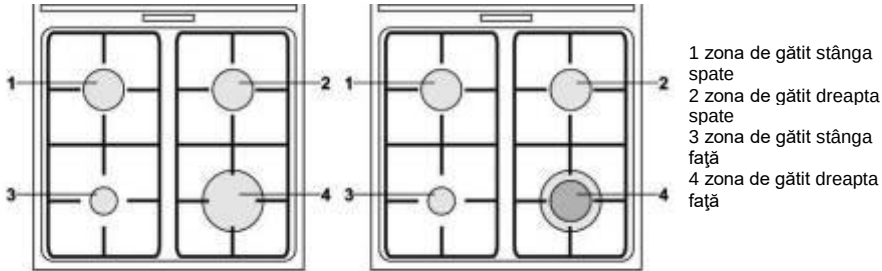


În timpul încălzirii accesoriilor de coacere forma lor se poate schimba. Acest fapt nu afectează funcționalitatea lor, forma originală se va restabili după răcire.

ÎNAINTE DE A UTILIZA DISPOZITIVUL DE PRIMA DATĂ

- După primirea dispozitivului scoateți toate componentele sale demontabile, inclusiv orice piese prevăzute pentru transportarea lui, din cuptor.
- Curățați toate accesoriile și componentele cu apă caldă și detergent obișnuit. Nu utilizați detergenți abrazivi.
- La prima încălzire a cuptorului acesta va emite un miros specific dispozitivului nou. Ventilați bine încăperea după prima conectare a cuptorului.

ARZĂTORUL DE GĂTIT (în dependență de model)

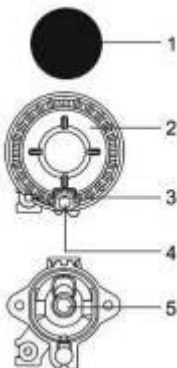


SFATURI UTILE PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

- Diametrele fundurilor caserolelor și tigăilor trebuie să fie potrivite diametrelor zonelor de gătit. Dacă caserola sau tigaia este prea mică, o mare parte de căldură va fi pierdută, iar zona de gătit poate fi deteriorată.
- Dacă permite procesul gătirii, utilizați capacele pe caserole și tigăi.
- Vesela de gătit trebuie să aibă dimensiuni potrivite cantităților de bucate. Gătirea unor cantități mici de bucate în veselă mare rezultă în pierderi mari de energie.
- Dacă gătirea necesită mai mult timp, utilizați o caserolă sub presiune.
- Legumele, cartofii, etc. pot fi gătite într-o cantitate mai mică de apă. Bucatele se vor găti la fel de bine, cu condiția că caserola sau oala vor fi acoperite cu capac. După ce apa a dat în fiert, reduceți intensitatea încălzirii pentru a menține fierberea la un nivel redus.

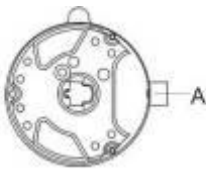
ARZĂTOARELE CU GAZ

- Dintâi setați arzătoarele la putere maximă, apoi continuați gătirea la putere minimă.
- Unele modele de aragazuri au arzătoare dotate cu dispozitive de protecție termoelectrice. În cazul stingerii focului (cauzate de vărsări de apă fiartă, curent, etc.) livrarea gazului se va deconecta automat, astfel fiind exclusă orice posibilitate a scurgerii gazului în încăpere.
- Întotdeauna puneți capacul arzătorului în modul corespunzător pe coroană. Asigurați-vă că aperturile coroanei arzătorului nu sunt blocate.



- 1 Capul coroanei arzătorului
- 2 Coroana arzătorului cu suport pentru capac
- 3 Cuplul termic (sau dispozitivul de protecție termoelectric, unele modele)
- 4 Bujie de igniție
- 5 Duză

Arzătorul triplu (cu trei inele)



A Duză

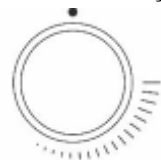
SFAURI UTILE DESPRE VESELA DE GĂTIT

- Alegerea corectă a veselei optimizează durata gătirii și consumul de gaz. Diametrul veselei este cel mai important aspect.
- Dacă o caserolă sau o tigaie este prea mică, flacăra, prelingându-se pe pereții veselei, o va deteriora. Consumul de gaz va fi mult mai mare.
- Caserola sau tigaia prea mare va cauza o insuficiență de aer pentru combustie, eficiența arzătorului va fi afectată considerabil.

Reducătorul pentru arzător pe gaz (este prevăzut doar în unele modele): utilizați reducătorul dacă gătiți într-un recipient cu diametru mai mic. Puneți-l pe grilă deasupra arzătorului auxiliar.

Tipul arzătorului	Diametrul recipientului
Mare (3,0 kW)	220-260 mm
Normal (1,9 kW)	180-220 mm
Auxiliar (1,0kW)	120-180 mm
Arzător cu mai multe inele (3,6 kW)	220-260 mm

APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI



Întotdeauna apăsați pe mâner înainte de a îl întoarce. Nivelele de putere sunt indicate pe mânere, ele corespund simbolurilor de flăcără mare și mică. Întoarceți mânerul peste poziția focului mare (flame icon) în poziția focului mic (flame icon) și înapoi. Diapazonul de lucru se află

între aceste două simboluri.

Pozițiile între (flame icon) și (light bulb icon) nu sunt recomandate. În acest diapazon flacăra este instabilă și se poate stinge.



- Pentru a deconecta un arzător întoarceți mânerul respectiv în dreapta până la poziția (light bulb icon).



Aprinderea cu o singură mână

Pentru a aprinde un arzător apăsați mânerul corespunzător și întoarceți-l în poziția corespunzătoare puterii maxime. Buja de igniție va emite o scânteie și gazul se va aprinde.

Aprinderea cu două mâini

Pentru a aprinde un arzător apăsați mânerul corespunzător și întoarceți-l în poziția corespunzătoare puterii maxime. Apăsați butonul de activare a bujiei de igniție. Buja de igniție va emite o scânteie și gazul se va aprinde.

Igniția electrică va funcționa doar dacă cablul electric va fi conectat la rețeaua electrică. Dacă igniția electrică nu se include din cauza defectării cablului sau bujiilor de igniție umede, gazul poate fi aprins cu chibrituri sau brichetă. După igniție mențineți mânerul în poziție apăsată timp de circa 5 secunde până la stabilizarea flăcării.

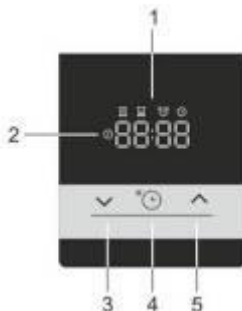


⚠ Dacă arzătorul nu se aprinde timp de 15 secunde, închideți-l și așteptați timp de cel puțin 1 minut, apoi încercați să aprindeți din nou. Dacă flacăra se va stinge (independent de cauză), închideți arzătorul și așteptați timp de cel puțin 1 minut înainte de a întreprinde o tentativă repetată.

TEMPORIZATOR ELECTRONIC

Interfața utilizatorului

1. Ecranul temporizatorului
2. Indicatorul conectării
3. Butonul "Mai puțin"
4. Butonul timp
5. Butonul "Mai mult"



Setarea orei actuale

La prima conectare a dispozitivului la rețeaua electrică se va ilumina ecranul. Peste trei secunde se va afișa simbolul ceasului și ora "12:00" se va afișa intermitent pe ecran. Puteți seta

timpul prin apăsarea butoanelor „▼” sau „▲”. Peste 10 secunde setările se vor confirma automat pe ecran, dispozitivul devine gata pentru utilizare. Ora actuală poate fi setată:

- când dispozitivul este conectat la rețea electrică de prima dată,
- în regimul de așteptare, dacă apăsați butonul setare timp de două ori,
- După deconectarea temporară a energiei electrice.



Setarea duratei gătirii

Alegeți funcția de gătire cu ajutorul "mânerului funcțiilor cuptorului" și setați temperatura dorită. Apăsați butonul temporizatorului ⌚ pentru a seta funcția "durata gătirii". Pictograma duratei gătirii ⌚ se afișează pe ecran. Apăsați butonul ▼ sau ▲ pentru a seta durata gătirii. Setările se vor confirma automat peste 10 secunde. Setările pot fi confirmate și prin apăsarea "butonului temporizatorului" ⌚. Durata expirată a gătirii se va afișa pe ecran.

După pornirea cuptorului cu ajutorul "butonului funcțiilor cuptorului" temporizatorul electronic în mod automat (peste 3 secunde) va oferi opțiunea setării duratei gătirii. Ecranul se va ilumina intermitent și se va afișa simbolul "durata gătirii" ⌚. Dacă durata gătirii nu va fi setată timp de 5 secunde, temporizatorul va trece în regimul de așteptare și durata gătirii nu va mai fi controlată de temporizator. Se va afișa ora curentă.

După expirarea duratei setate a gătirii se va auzi un semnal sonor și cuptorul se va deconecta. Cuptorul poate fi deconectat cu ajutorul "butonului funcțiilor cuptorului". Pentru a opri semnalul sonor apăsați pe orice buton pe temporizator.



Dacă **cuptorul nu va fi deconectat și semnalul sonor nu va fi oprit prin apăsarea oricărui buton, cuptorul se va reporni și procesul gătirii va continua.**



Setarea duratei gătirii și orei expirării ei

Alegeți o funcție a cuptorului cu ajutorul "mânerului funcțiilor cuptorului" și setați temperatura dorită. Apăsați "butonul temporizatorului" ⌚ pentru a alege funcția "durata gătirii". Pictograma "duratei gătirii" ⌚ se va ilumina pe ecran. Apăsați butonul ▼ sau ▲ pentru a seta durata gătirii.

Apăsați "butonul temporizatorului" ⌚ pentru a memoriza timpul setat.

Apăsați "butonul temporizatorului" ⌚ iarăși de două ori. Pictograma "orei sfârșitului" ⌚ se va ilumina pe ecran. Apăsați butonul ▼ sau ▲ pentru a seta durata gătirii. Setările vor fi confirmate automat peste 10 secunde. Setările pot fi confirmate și prin apăsarea "butonului temporizatorului" ⌚.

Cuptorul începe procesul gătirii până la "ora sfârșitului" în dependență de "durata gătirii" ⌚. La ora setată ⌚ cuptorul se va deconecta.

Exemplu: "Durata setată a gătirii " este 30 minute. Ora sfârșitului este 12:00. Cuptorul se va conecta la 11:30 și timpul rămas se va afișa pe ecran. La ora 12:00 cuptorul se va deconecta automat.

La expirarea duratei gătirii se va emite un semnal sonor și cuptorul se va deconecta. Cuptorul poate fi deconectat cu "mănerul alegerii funcțiilor". Pentru a opri semnalul sonor apăsați orice buton pe temporizator.



INFORMAȚIE

Setarea duratei gătirii și orei sfârșitului nu este posibilă pentru gătire pe rotisor și pe rotisor cu sisteme de ventilare.



FUNCȚIA "TEMPORIZATOR DE ALARMĂ"

Funcția "TEMPORIZATOR DE ALARMĂ" poate fi utilizată independent de cuptor. Setarea maximă posibilă este 23 ore și 59 minute. Ultimul minut al duratei setate este afișat în secunde. După expirarea duratei gătirii se va emite un semnal sonor. Pentru a opri semnalul sonor apăsați orice buton al ceasului programabil. Ceasul programabil trece în regimul de așteptare și afișează ora curentă.

Puteți anula toate funcțiile temporizatorului prin setarea timpului la "0". Dacă dispozitivul a fost inactiv timp de câteva minute, el va trece în regimul de așteptare. Pe ecran se va afișa ora actuală și funcția aleasă a temporizatorului se va ilumina.

FUNCȚIILE SUPLIMENTARE

Lacătul de siguranță



Lacătul de siguranță permite blocarea cuptorului în poziție închisă în procesul gătirii. Puteți bloca cuptorul într-un program anuntit, astfel prevenind utilizarea nedorită a cuptorului. Lacătul de siguranță este activat prin apăsarea "butonului temporizatorului" ⌚ timp de 5 secunde. Pe ecran pentru 5 secunde apare inscripția "Loc". Ea indică că toate funcțiile sunt blocate. Pentru a inactiva lacătul pentru copii apăsați butonul din nou pentru câteva secunde.

După activarea lacătului de siguranță, dacă nici o funcție a temporizatorului nu a fost aleasă (pe ecran se afișează doar ora curentă), cuptorul nu se va mai porni. Dacă lacătul de securitate este activat după setarea funcției temporizatorului, cuptorul va funcționa, dar setările nu vor putea fi modificate.

După activarea lacătului de siguranță funcțiile cuptorului sau funcțiile suplimentare nu vor putea fi modificate. Procesul gătirii poate fi terminat doar prin întoarcerea "Mănerului funcțiilor cuptorului" în poziția "0". Lacătul de securitate rămâne activat chiar și după deconectarea cuptorului. Lacătul de securitate urmează a fi inactivat, doar după aceasta va fi posibilă alegerea unui program nou.

Semnalul sonor



Volumul semnalului sonor poate fi setat dacă nu au fost activate alte funcții ale temporizatorului. Dispozitivul este în regim de așteptare și se afișează doar ora curentă. Apăsați și țineți în stare apăsată butonul ▼ timp de 5 secunde. Pe ecran apare inscripția "Vol" cu câteva bare orizontale, complet iluminate. Apăsați butonul ▼ sau ▲ pentru a alege unul din cele trei nivele disponibile de volum (una, două sau trei bare) sau pentru a deconecta semnalul sonor (setarea Off). Aceste setări se vor confirma automat peste 5 secunde. Setările pot fi confirmate prin apăsarea "butonului temporizatorului" ⌚.

Reducerea contrastului ecranului

Apăsați și țineți în stare apăsată butonul ▲ timp de 5 secunde. Pe ecran apare inscripția "Bri" cu câteva bare orizontale, complet iluminate. Apăsați butonul ▼ sau ▲ pentru a ajusta nivelul contrastului (una, două sau trei bare). Aceste setări se vor confirma automat peste 5 secunde. Setările pot fi confirmate prin apăsarea "butonului temporizatorului" ⌚.

Martor luminos la pornire

Lumina se aprinde în interiorul cuptorului la alegerea funcțiilor cu ajutorul „mănerului alegerii funcțiilor”.

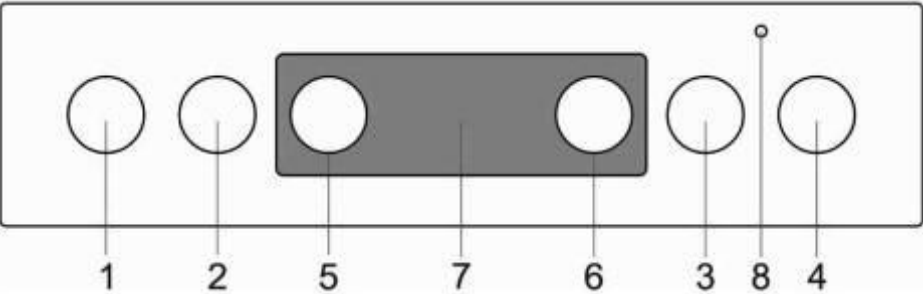


Indicarea erorilor



În cazul apariției oricăror erori pe ecran apare inscripția "ERR" și codul erorii. Vă rugăm să vă adresați departamentului deservire tehnică.

PANOUL DE COMANDĂ



1. Mânerul zonei de gătit stânga față
2. Mânerul zonei de gătit stânga spate
3. Mânerul zonei de gătit dreapta spate
4. Mânerul zonei de gătit dreapta față
5. Mânerul alegerii sistemului de gătire
6. Mânerul alegerii temperaturii cuptorului
7. Temporizator electronic
8. Martor luminos încălzire. Acest martor luminos se aprinde când cuptorul se încălzește; la atingerea temperaturii alese el se stinge.

CUPTORUL (în dependență de model)

UTILIZAREA CUPTORULUI

Cuptorul poate fi utilizat cu ajutorul mânerului "alegerea regimului de gătire". El se utilizează pentru alegerea funcției și "setării de temperatură" pentru a seta temperatura.



Întoarceți mânerul (în stânga și în dreapta) pentru a alege SISTEMUL DE GĂTIRE.

Setările pot fi modificate în procesul gătirii.

UTILIZAREA CUPTORULUI

Temperatura necesară poate fi setată cu ajutorul selectorului corespunzător în diapazonul 50 - 275/300°C. Rotind selectorul în direcția ceasornicului veți majora temperatura și invers, rotindu-l în direcția opusă ceasornicului, veți reduce temperatura.



Trecerea forțată peste poziția zero va rezulta în defectarea termostatului!

DECONNECTAREA CUPTORULUI

Puneți mânerul alegerii sistemului de gătire în poziția "0".

ILUMINAREA CUPTORULUI

În toate regimurile de funcționare iluminarea cuptorului se conectează automat după alegerea unui regim de funcționare.

SISTEMELE DE GĂTIRE (în dependență de model)

Sistemul	Descrierea
	ÎNCĂLZIRE PRELIMINARĂ RAPIDĂ Utilizați această funcție dacă doriți să încălziți preliminar cuptorul până la temperatura dorită cât mai rapid. Această funcție nu este potrivită pentru gătitul bucatelor. Când cuptorul dezvoltă temperatura dorită el se deconectează. Temperatura recomandată este maximum 50 °C.



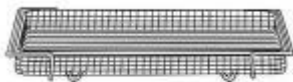
ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR ȘI INFERIOR

Încălzitoarele instalate la fundul și în partea superioară a cuptorului vor radia căldură uniformă în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea se pot coace /prăji doar la un singur nivel. Temperatura recomandată: 200°C.

Sistem	Descriere
	ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR Bucatele vor fi gătite doar cu căldura radiată de încălzitorul superior. Utilizați acest sistem pentru rumenirea părții superioare a bucatelor (rumenire finală). Temperatura recomandată: 180°C.
	ÎNCĂLZITORUL INFERIOR Se va utiliza doar încălzitorul de la fundul cavității cuptorului. Se utilizează pentru coacerea părții inferioare a bucatelor. Temperatura recomandată: 180°C.
	ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR ȘI INFERIOR CU VENTILATOR * Se vor include ambele încălzitoare și ventilatorul. Ventilatorul asigură circulația aerului fierbinte în interiorul cuptorului. Se utilizează pentru gătirea produselor de cofetărie, pentru decongelare, pentru uscarea fructelor și legumelor. Temperatura recomandată: 180°C.
	ROTISORUL Se pornește doar încălzitorul rotisorului, o parte din setul pentru rotisor mare. Acest sistem se utilizează pentru coacerea pe rotisor a sandwich-urilor deschise, a cârnăciilor, pentru coacerea toast-urilor. Temperatura maximă permisă: 230°C.
   	ROTISORUL MARE Se vor include încălzitorul superior și încălzitorul rotisorului. Căldura va fi radiată nemijlocit de încălzitorul rotisorului instalat sub podul cuptorului. Pentru a amplifica efectul de încălzire, se include și încălzitorul superior. Acest sistem se utilizează pentru coacerea pe rotisor a sandwich-urilor deschise, a cârnăciilor, pentru coacerea toast-urilor. Temperatura maximă permisă: 230°C.
	ROTISOR CU VENTILATOR Se va conecta încălzitorul rotisorului și ventilatorul. Această combinație se utilizează pentru gătirea bucăților mai mari de carne sau pasăre la un singur nivel de înălțime. Acest sistem se potrivește bucatelor la grătar sau pentru obținerea unei cruste crocante. Temperatura recomandată: 170°C. Temperatura maximă permisă: 230°C.
	ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR ȘI VENTILATORUL Se vor conecta concomitent încălzitorul superior și ventilatorul. Această combinație se utilizează pentru gătirea bucăților mai mari de carne sau pasăre. Se potrivește pentru gătirea bucatelor la grătar. Temperatura recomandată: 170°C.
 	COACERE INTENSĂ (AIR FRY) Această metodă de gătire permite obținerea crustelor crocante fără adăugarea grăsimilor. Este o versiune sănătoasă a prăjirii utilizate în rețetele fast-food, cu mai puține calorii în bucatele gătite. Se potrivește pentru gătirea bucăților mai mici de carne, pește, legumelor și produselor congelate gata pentru prăjire (a cartofilor pai, a nuggets-urilor de pasăre). Temperatura recomandată: 200-220°C.
	AER FIERBINT* Se vor conecta concomitent încălzitorul rotund și ventilatorul. Ventilatorul instalat pe peretele posterior al cavității cuptorului asigură circulația permanentă a aerului fierbinte în jurul bucatelor prăjite sau produselor de patiserie în procesul coacerii. Acest regim este utilizat pentru prăjirea cârnii sau coacerea produselor de patiserie la mai multe nivele concomitent. Temperatura recomandată: 180°C.
	ÎNCĂLZITORUL INFERIOR ȘI VENTILATORUL Se utilizează pentru coacerea foietajelor și pentru uscarea fructelor și legumelor. Temperatura recomandată: 180°C.
	SISTEMUL PIZZA Acest program cu setarea temperaturii coacerii la cel puțin 275°C a fost special prevăzut pentru coacerea perfectă a pizzei, focaccia, pâinii plate și altor delicii similare.

	COACEREA BUCATELOR CONGELATE Această metodă permite coacerea bucatelor congelate într-o perioadă mai scurtă de timp fără încălzire preliminară. Este optimă pentru produse pre-coapte congelate (produse de patiserie, croissant, lasagne, cartofi pai, nuggets-uri de pasăre), carne și legume. Temperatura recomandată: 190-200°C.
	DECONGELAREA Aerul circulă fără conectarea încălzitoarelor. Va funcționa doar ventilatorul. Se utilizează pentru decongelarea lentă a bucatelor congelate. Temperatura recomandată: 0°C.
	AQUA CLEAN Doar încălzitorul inferior va radia căldură. Utilizați această funcție pentru a elimina petele și reziduurile de pe suprafețele cuptorului. Programul durează 30 minute. Temperatura recomandată: 70°C.

* se utilizează pentru determinarea clasei de eficiență energetică conform standardului EN 60350-1.



Tava din plasă de sârmă pentru prăjire în aer - (coacere în tava cu orificii) se utilizează pentru coacere în sistemele dotate cu injectare de abur și prăjire cu aer. Orificiile asigură o circulație mai bună a aerului în jurul bucatelor și permit obținerea unor cruste mai crocante. Pentru a găti bucate care conțin cantități mai mari de lichid (apă, grăsimi) instalați o tava mai adâncă sau una obișnuită cu un nivel mai jos.



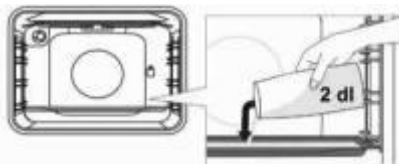
GĂTIREA CU ABUR

Aceste sisteme vă permit să gătiți cu abur. Aburul permite să obțineți bucate mai rumenite și mai crocante la suprafață

Instalați o tava în primul ghidaj când cuptorul încă este rece. Turnați cel mult 2 dl de apă în tava. Puneți bucatele ce urmează a fi gătite la cel de al doilea nivel și porniți sistemul.



Nu introduceți tava adâncă în primul ghidaj, instalați-o cu un nivel mai sus.

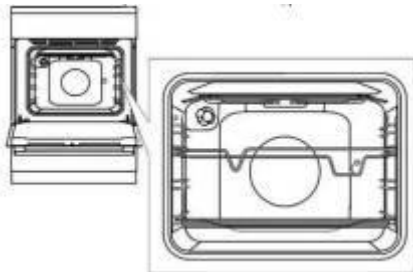


Pentru utilizarea optimă a acestei funcții nu deschideți ușa cuptorului și nu adăugați apă în procesul gătirii.

DESCRIEREA SISTEMELOR

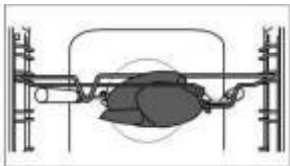
- Încălzirea cuptorului gol consumă multă energie. De aceasta gătirea mai multor tipuri de produse de patiserie sau mai multor pizze una după alta va economisi mai multă energie, deoarece cuptorul va fi deja încălzit.
- Utilizați tavale de culori întunecate, din silicon negru sau cu acoperire emailată, deoarece ele conduc căldura mai bine.
- Dacă utilizați hârtia pentru copt, asigurați-vă că ea este rezistentă la temperaturi înalte.
- În procesul gătirii bucatelor în interiorul cuptorului se formează cantități abundente de abur care se evacuează prin conducta prevăzută în partea posterioară a dispozitivului. Aburul se poate condensa pe ușa cuptorului sau pe partea din față a dispozitivului (în dependență de model). Acesta este un fenomen obișnuit care nu afectează funcționarea dispozitivului. La sfârșitul procesului de gătire ștergeți apa condensată cu o cârpă.
- Deconectați cuptorul aproximativ cu 10 minute până la sfârșitul procesului de gătire pentru a economisi energia datorită utilizării căldurii acumulate.
- Nu răciți bucatele în cuptorul închis pentru a preveni formarea condensatului.

Gătirea cu rotisor (în dependență de model)



Temperatura maximă în regim de gătire cu rotisor este 230°C.

Introduceți suportul pentru rotisor în cel de al treilea ghidaj de la fund și puneți o tava la fundul cuptorului în primul ghidaj, pentru colectarea picăturilor.



Puneți carnea pe rotisor și strângeți șuruburile. Instalați mânerul rotisorului pe suportul din față și introduceți capătul rotisorului în orificiul în partea dreaptă a peretelui posterior al cavității cuptorului (orificiul este protejat cu un capac rotativ). Scoateți mânerul rotisorului și închideți ușa cuptorului.

Conectați cuptorul și alegeți sistemul de gătire ROTISOR MARE.



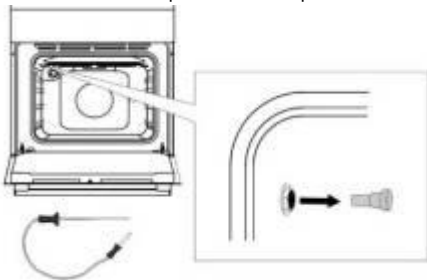
Rotisorul se va utiliza doar cu ușa închisă. Nu utilizați rotisorul în poziția 4.



Nu introduceți tava pentru coacere adâncă în primul ghidaj.

Coacere cu sondă pentru carne (în dependență de model)

Coacerea cu sondă pentru carne vă permite să setați temperatura dorită în interiorul bucatelor gățite.



Scoateți capacul metalic de pe priza din colțul stâng superior al cavității cuptorului.

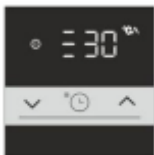
Introduceți fișa sondei pentru carne în priză, apoi introduceți sonda în bucatele ce urmează a fi gățite.



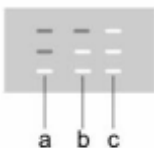
După conectarea sondei pentru carne alegeți programul dorit și temperatura. Pe ecran pentru 3 secunde apare inscripția "Prob". Apoi apare iconița (sondă pentru carne) și rămâne afișată pe ecran atâta timp cât sonda este conectată. Toate celelalte funcții active vor fi anulate sau radiate.



Pe ecran se va afișa intermitent temperatura presetată de 80°C. Ea poate fi modificată la necesitate cu ajutorul butoanelor ▼ sau ▲ în diapazonul între 30°C și 99°C.

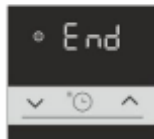


După setarea temperaturii dorite programul pornește în 10 secunde. În decursul programului temperatura setată și cea actuală se vor afișa alternativ pe ecran. Scara termică se va afișa în partea stângă a ecranului.



a start **b** mijloc **c** sfârșit

La atingerea temperaturii setate în interiorul bucatelor cuptorul va stopa procesul de gătire. Se va emite un semnal sonor și pe ecran se va afișa inscripția "End". Programul de coacere cu sondă pentru carne s-a încheiat.



La sfârșitul procesului de gătire deconectați cuptorul și puneți la loc capacul metalic.



Pentru a ajusta temperatura sondei pentru carne deconectați cuptorul și repetați procesul.

Utilizați doar sonda prevăzută pentru cuptorul dumneavoastră. Asigurați-vă că sonda nu atinge încălzitorul în procesul gătirii. La sfârșitul procesului de gătire sonda se va încălzi puternic. Luați măsurile necesare pentru a evita arsurile.



ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Deconectați dispozitivul de la sursa de energie electrică și așteptați ca acesta să se răcească complet. Nu permiteți copiilor să curețe dispozitivul sau să îndeplinească oarecare operațiuni de întreținere a acestuia fără supraveghere corespunzătoare.



Componentele acoperite cu aluminiu (arzătoarele de gaz)

Curățați componentele acoperite cu aluminiu cu detergenți neabrazivi special prevăzuți pentru aceste suprafețe. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați detergentul nemijlocit pe suprafața din aluminiu. Nu utilizați detergenți abrazivi sau burete abrazive.

Suprafețele acoperite cu aluminiu nu trebuie să intre în contact cu detergenții pentru curățarea cuptoarelor, deoarece acești detergenți pot rezulta în defecte vizibile și permanente.

Fațada din oțel inoxidabil (în dependență de model)

Curățați această suprafață doar cu detergenți moi (spumă de săpun) cu burete moi, pentru a nu zgâria suprafața. Nu utilizați detergenți abrazivi sau detergenți care conțin dizolvanți, deoarece ei pot deteriora suprafețele cuptorului.

Suprafețele emailate și componentele din plastic (în dependență de model)

Nu curățați mânerele și butoanele, mânerele ușilor, etichetele, plăcuțele cu parametri tehnici cu detergenți abrazivi sau pe bază de alcool, sau care conțin alcool. Înlăturați imediat orice pete cu cârpă moale neabrazivă și apă pentru a nu admite deteriorarea suprafeței. Puteți utiliza detergenții și materialele special prevăzute pentru aceste suprafețe, conform instrucțiunilor producătorilor respectivi.

Suprafețele emailate (cuptorul, arzătoarele de gătit)

Pentru curățarea lor utilizați un burete impregnat în detergent. Petele de grăsime pot fi înlăturate cu apă caldă și detergent special pentru email. Niciodată nu curățați suprafețele emailate cu substanțe abrazive, deoarece ele vor cauza defecte ireparabile pe suprafețele dispozitivului.



Suprafețele din sticlă

Nu utilizați substanțe abrazive sau lame metalice pentru curățarea sticlei ușii cuptorului, deoarece ele pot cauza crăpături pe suprafață și defectarea sticlei. Curățați suprafețele din sticlă cu detergenți moi pentru sticlă, oglinzi și geamuri.



INFORMAȚIE! Niciodată nu utilizați detergenți agresivi sau abrazivi.

Grila, suprafețele de gătit și componentele arzătoarelor pot fi curățate în apă fierbinte cu detergent potrivit. Nu le puneți în mașina de spălat vesela. Curățați cuplul termic și bujiile de igniție cu perie moale. Aceste componente trebuie să fie perfect curate pentru o funcționare corectă. Curățați coroana și capacul arzătorului. Asigurați-vă că aperturile coroanei arzătorului nu sunt blocate cu impurități. După curățare uscați minuțios toate componentele și reasamblați-le corect. Orice parte componentă instalată incorect va



cauza dificultăți la igniție.

Capacele arzătoarelor sunt acoperite cu email negru. Din cauza temperaturilor înalte decolorarea nu poate fi evitată. Totodată, ea nu afectează performanța arzătoarelor.

CUPTORUL

Curățați pereții cuptorului cu cârpă umedă și detergent. Pentru a elimina petele dificile de pe pereții cuptorului utilizați detergentul special pentru email. După curățare ștergeți minuțios suprafețele până la uscare. Curățați cuptorul doar după răcire completă. Nu utilizați substanțe abrazive, deoarece ele vor zgâria suprafețele emailate. Spălați accesoriile cuptorului cu burete și detergent. Este posibilă utilizarea detergenților speciali pentru înlăturarea petelor dificile sau resturilor de bucate solidificate.



UTILIZAREA FUNCȚIEI „AQUA CLEAN”

Puneți mânerul de alegere a sistemelor de gătire în poziția AQUA



CLEAN. Puneți mânerul de setare a

temperaturii în poziția corespunzătoare 70°C. Turnați 0,6 l de apă într-o tava și puneți-o la nivelul inferior. Peste 30 minute reziduurile de bucate de pe suprafețele emailate se vor înmuia și vor putea fi eliminate cu o cârpă umedă.



Utilizați sistemul "AQUA CLEAN" doar după răcirea completă a cuptorului.

Demontarea și curățarea ghidajelor din sârmă și ghidajelor extensibile

Utilizați doar detergenții convenționali pentru curățarea ghidajelor.

Țineți ghidajele din partea de jos, ridicați-le înspre centrul cavității cuptorului. Scoateți-le, trăgându-le în sus și înspre ușă.

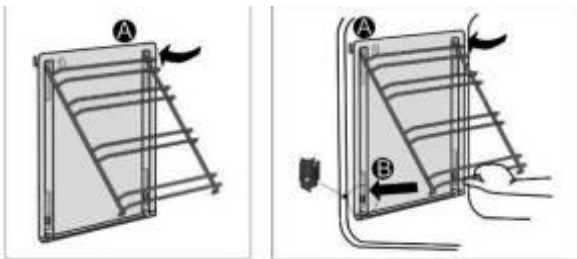
Nu curățați ghidajele extensibile în mașina de spălat vesela.

INSTALAREA CATALIZATOARELOR

Utilizați doar detergenții convenționali pentru curățarea ghidajelor.

Scoateți ghidajele simple sau extensibile (în dependență de model).

Instalați catalizatoarele pe ghidajele din sârmă. Partea superioară a ghidajelor urmează a fi introdusă în aperturile "A" ale catalizatoarelor.



Instalați ghidajele din sârmă cu catalizatoare în aperturile superioare ale pereților laterali ai cuptorului "A". Apăsați-le în poziție, utilizând clichetele inferioare "B".



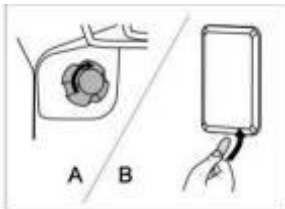
Nu spălați catalizatoarele în mașina de spălat vesela.

ÎNLOCUIREA LĂMPII

Lampa de iluminat este o parte consumabilă și este acoperită de garanție. Înainte de a înlocui lampa, scoateți tavele, grila și ghidajele.

Deconectați dispozitivul de la sursa de energie electrică!

Lampa halogen: G9, 230 V, 25 W (lampa standard E14, 230 V, 25 W - în dependență de model)



Scoateți capacul lămpii, apoi scoateți sau deșurubați lampa.



Luați măsurile preventive pentru a evita arsurile.

Utilizați o șurubelniță cu capăt plat pentru a scoate capacul lămpii. Scoateți lampa.



Fiiți atenți, nu deteriorați emailul.

ÎNCHIDEREA CONFORTABILĂ A UȘII (în dependență de model)

Aragazurile sunt dotate cu balamale noi securizate pentru uși de tip CONFORT. Aceste balamale speciale garantează închiderea silențioasă și ușoară a ușii cuptorului.



Aplicarea forței excesive poate rezulta în scăderea eficienței și afectarea securității sistemului.

CLICHETUL UȘII (în dependență de model)

Deschideți ușa, apăsând pe butonul lacătului cu degetul în dreapta și concomitent trăgând ușa înspre sine.



La închiderea ușii lacătul ușii se întoarce în poziția inițială automat.

DEMONTAREA ȘI ÎNLOCUIREA UȘII CUPTORULUI (în dependență de model)

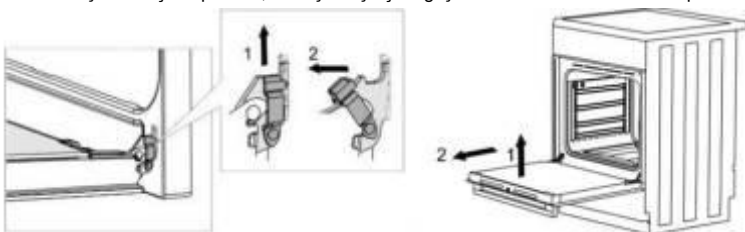
- Deschideți ușa cuptorului (până la capăt).
- Întoarceți capacele de protecție ale balamalelor (în cazul aragazului cu închidere convențională). În cazul balamalelor de tip CONFORT întoarceți capacele la 90°.
- Închideți încet ușa cuptorului până la poziția în care capacele se vor alinia cu balamalele zăvoarelor laterale ale ușii. La unghiul de 15° (relativ cu poziția închisă), închideți ușor ușa și scoateți-o din ambele balamale ale dispozitivului.



Înainte de a înlocui ușa verificați ca capacele balamalelor să fie corect instalate în zăvoarele laterale ale ușii pentru a preveni închiderea bruscă a balamalelor conectate la arcuri puternice, deoarece eliberarea acestor capace va cauza defectarea ușii, prezentând concomitent un risc de leziuni corporale.

DEMONTAREA ȘI ÎNLOCUIREA UȘII CUPTORULUI (în dependență de model)

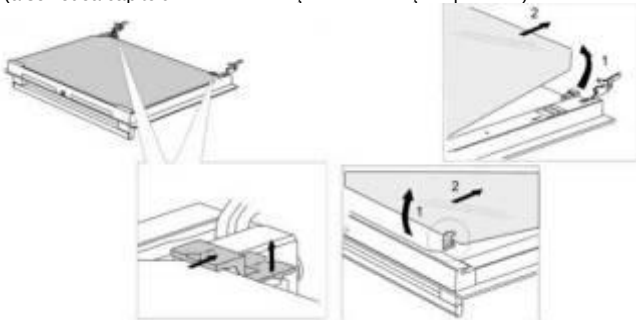
- Deschideți ușa cuptorului (până la capăt).
- Ridicați și întoarceți capacele.
- Închideți încet ușa cuptorului, ridicați-o nițel și trageți din ambele balamale ale dispozitivului.



Pentru reinstalarea ușii îndepliniți acești pași în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide corespunzător verificați dacă balamalele sunt bine fixate în cârlige.

DEMONTAREA ȘI INSTALAREA GEAMULUI UȘII CUPTORULUI (în dependență de model)

Geamul ușii poate fi curățat din interior, dar pentru aceasta el dintâi trebuie să fie demontat. Demontați ușa cuptorului (a se vedea capitolul "Demontarea și înlocuirea ușii cuptorului").



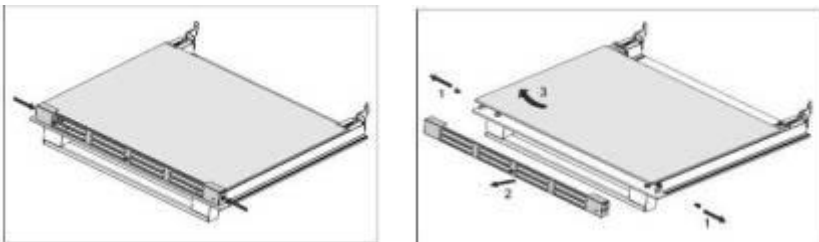
- Ridicați puțin suporturile din partea stângă și dreaptă a ușii (marcate cu 1 pe suport) apoi scoateți-le din panoul de sticlă (marcate cu 2 pe suport).
- Țineți geamul ușii din partea de jos; ridicați-o puțin pentru a îl separa de suport; apoi scoateți-l.
- Pentru a demonta cel de al treilea panou de sticlă (doar în unele modele), ridicați-l și scoateți-l. Demontați și garniturile de cauciuc.



Pentru a înlocui panoul de sticlă, îndepliniți aceleași acțiuni în ordinea inversă. Marcajele (semi-cercurile) pe ușă și pe panoul de sticlă trebuie să se contrapună.

DEMONTAREA ȘI INSTALAREA PANOULUI DE STICLĂ AL UȘII CUPTORULUI (în dependență de model)

Scoateți șuruburile din partea stângă și partea dreaptă a ușii și scoateți clichetul din partea superioară. Acum puteți scoate din ușă panoul de sticlă.



Pentru a reinstala panoul de sticlă în ordinea inversă. Orice solicitări de reparație sau pretenții de garanție care vor rezulta din conectarea sau utilizarea incorectă a dispozitivului nu vor fi acoperite de garanție. În atare cazuri utilizatorul va achita costul reparației.

INSTRUCȚIUNILE DE INSTALARE ȘI CONECTARE

AMPLASAREA DISPOZITIVULUI (mm) (în dependență de model)

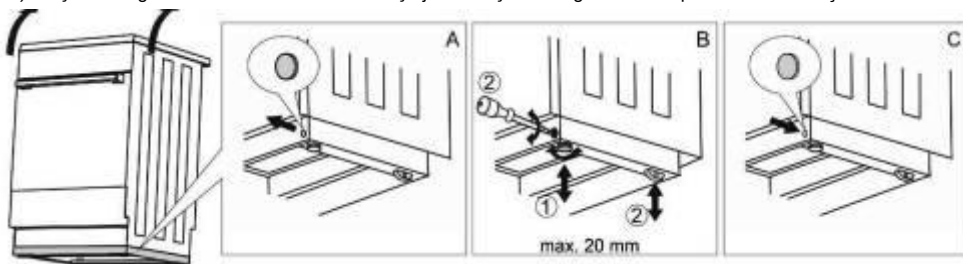
Pereții sau suprafețele laterale ale obiectelor de mobilier amplasate alături de dispozitiv (podelele, peretele posterior al bucătăriei, pereții laterali) trebuie să reziste la temperaturi de cel puțin 90°C.

NIVELAREA DISPOZITIVULUI ȘI SUPORTURILE SUPLIMENTARE (în dependență de model)

A) Înălțimea aragazului constituie 850 mm. Puteți ajusta înălțimea aragazului în diapazonul între 850 și 865 mm.

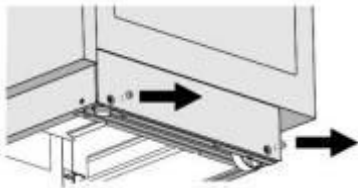


B) Înălțimea aragazului constituie 900 mm. Puteți ajusta înălțimea aragazului în diapazonul între 900 și 920 mm.

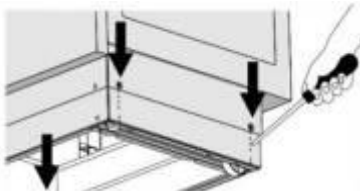


AJUSTAREA ÎNĂLȚIMII ARAGAZULUI (în dependență de model)

Înălțimea aragazului constituie 900 mm. Puteți ajusta înălțimea aragazului în diapazonul între 850 și 940 mm.



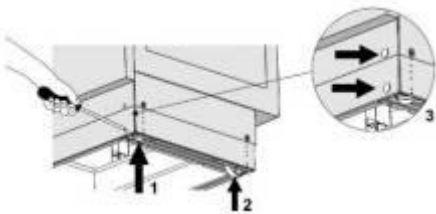
Torx T20



- Instalați aragazul pe podele.
- Scoateți șuruburile, a se vedea săgețile.

- Ajustați înălțimea.
- Înșurubați șuruburile

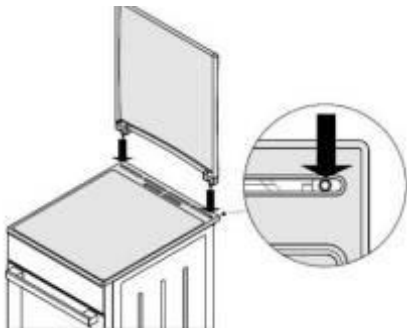
Aragazul trebuie să fie instalat orizontal!



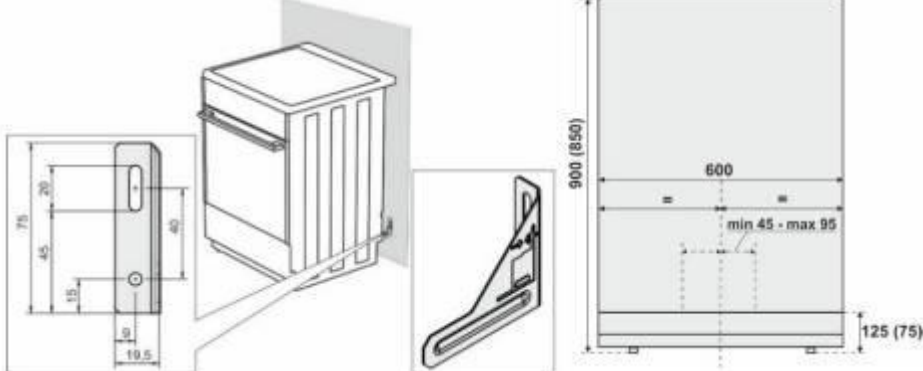
Îndepliniți următoarele operațiuni:

- Rotiți șuruburile de ajustare a înălțimii (a se vedea desenul 1) pentru a ajusta înălțimea aragazului în poziția corectă.
- Ajustați roțile (a se vedea desenul 2) prin înșurubarea lor în partea anterioară a aragazului. Verificați poziția orizontală a aragazului cu ajutorul nivelului cu bulă.
- Puneți dopurile în orificiile panoului anterior al aragazului (a se vedea desenul 3).

INSTALAREA CAPACULUI SUPERIOR (în dependență de model)



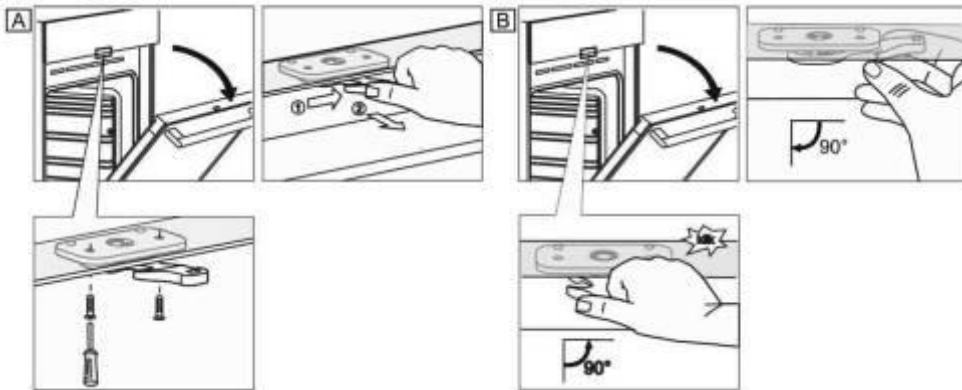
PREVENIREA RĂSTURNĂRII (mm) (în dependență de model)



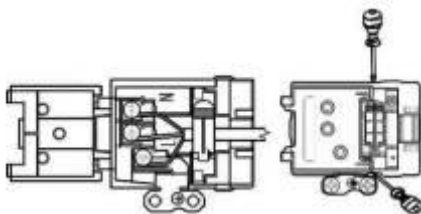


Potrivit desenului, fixați consola pe perete cu ajutorul șuruburilor și diblurilor. Dacă șuruburile și diblurile livrate nu sunt potrivite, utilizați alte șuruburi și dibluri pentru a fixa aragazul la perete.

INSTALAREA LACĂTULUI UȘII (în dependență de model)



CONECTAREA LA SURSA DE ENERGIE ELECTRICĂ

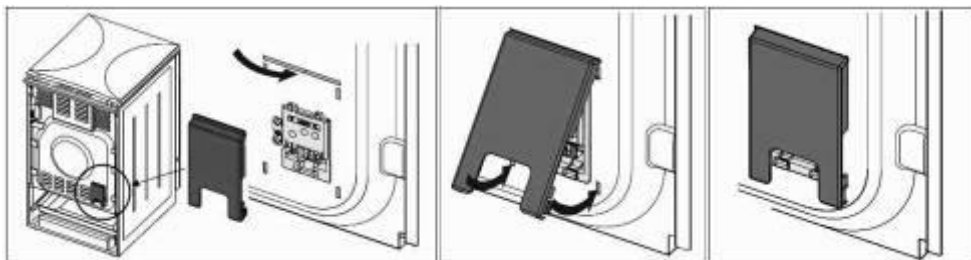


Asigurați-vă că cablul electric nu este amplasat alături de părți înfierbântate și obiecte ascuțite.

Dacă cablul electric este defectat, el urmează a fi înlocuit de către producător sau de tehnicianul autorizat, pentru a preveni pericolul de electrocutare sau scurt-circuit.

PROTECȚIA BLOCULUI DE CLEME

Clemele trebuie să fie protejate cu un capac, a se vedea lista echipamentelor suplimentare. Nerespectarea cerințelor de securitate electrică poate rezulta în electrocutare.



CONECTAREA LA SURSA DE GAZ

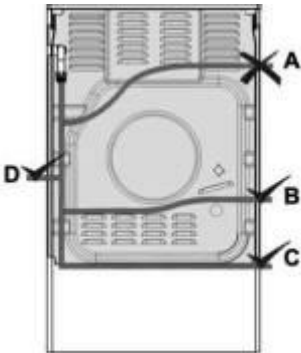
SETĂRILE DE LA UZINĂ

- Aragazurile pe gaz sunt testate și marcate corespunzător la uzină.
- Aragazurile pe gaz sunt livrate în stare sigilată, setate pentru gaze naturale de tip H sau E (20 sau 25 mbar), sau gaz petrolier lichefiat (50 sau 30 mbar).
- Setările acestui dispozitiv sunt indicate pe etichetă (sau pe placheta cu date tehnice).
- Înainte de a conecta dispozitivul, asigurați-vă că condițiile locale (tipul și presiunea gazului) sunt potrivite setărilor dispozitivului.
- Dacă gazul pe care îl utilizați nu este compatibil cu setările aragazului, adresați-vă tehnicianului autorizat sau distribuitorului.
- Modificarea arzătoarelor pentru funcționare pe alt tip de gaz necesită înlocuirea duzelor (a se vedea secția TABELUL CU DATELE DUZELOR).
- În cazul reparațiilor sau în cazul deteriorării etanșeității componentele funcționale urmează a fi testate și etanșeizate conform instrucțiunilor de instalare. Componentele funcționale includ următoarele: duza fixă pentru foc mare și șurubul de ajustare pentru focul mic.

Conectarea la sursa de gaz

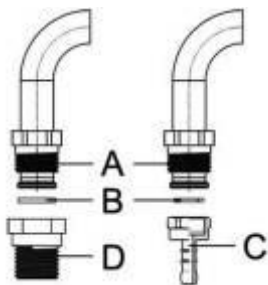
- Aragazul urmează a fi conectat la rețeaua centralizată de alimentare cu gaze naturale sau la butelia cu gaz lichefiat conform instrucțiunilor companiei locale de distribuție gaze.
- În partea dreaptă-spate a aragazului este prevăzut un racord cu filet extern EN ISO 228-1 sau EN 10226-1 / -2 (în dependență de standardele de gazificare în țara respectivă).
- Setul de livrare include un conector pentru gaze naturale și o garnitură din material non-metalic (în dependență de model)
- În procesul conectării dispozitivului la sursa de gaz vă rugăm să fixați bine racordul G 1/2 sau R 1/2 pentru a preveni răsucirea lui (în dependență de model)
- Vă rugăm să utilizați garnituri din materiale non-metalice și substanțele de etanșeizare aprobate pentru conexiuni. Utilizați fiecare garnitură de o singură dată. Grosimea garniturilor din material non-metalic se poate deforma cu până la 25%.
- Conectați dispozitivul la sursa de gaz cu un furtun flexibil certificat. Furtunul nu trebuie să atingă partea superioară a dispozitivului.

Conectarea cu un furtun flexibil



Dacă dispozitivul se conectează cu un furtun flexibil, trasarea furtunului pe traiectoria "A" nu se permite.
Dacă se utilizează o conductă metalică, traiectoria "A" este permisă.

Racordul pentru conectare la sursa de gaz



A Racord EN ISO 228-1

B Garnitură non-metalică, grosimea 2 mm

C Fișă pentru gaz petrolier lichefiat (în dependență de standardele de conexiuni în țara respectivă)

D Conexiune EN 10226-11-2 (în dependență de standardele de conexiuni în țara respectivă).

După conectarea aragazului la sursa de gaz verificați funcționarea arzătoarelor. Flăcările trebuie să fie clar vizibile, de culoare albastră-verzuie. Dacă flacăra este instabilă, majorați puterea minimă. Explicați utilizatorului cum funcționează arzătoarele și împreună studiați manualul utilizatorului.



După conectarea dispozitivului verificați etanșeitatea tuturor conexiunilor.

TRECEREA ARZĂTOARELOR LA UN ALT TIP DE GAZ

- Trecerea arzătoarelor la un alt tip de gaz nu necesită demontarea lor de pe aragaz.
- Înainte de a trece la alt tip de gaz, deconectați arzătorul de la sursa de energie electrică și închideți robinetul de siguranță.
- Înlocuiți duza existentă pentru sarcina termică nominală cu duze corespunzătoare tipului nou de gaz (a se vedea tabelul).
- După modificarea dispozitivului pentru utilizare cu gaz petrolier lichefiat strângeți șurubul de sarcină termică minimă până la capăt pentru a obține sarcina termică minimă necesară.
- După modificarea dispozitivului pentru utilizare cu gaz natural, deșurubați șurubul de ajustare a sarcinii termice minime pentru a obține sarcina termică minimă necesară, dar nu mai mult decât cu 1.5 turații.

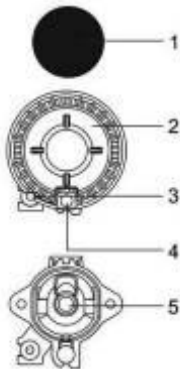
După trecerea aragazului la un alt tip de gaz înlocuiți eticheta veche cu datele privind tipul de gaz (pe placeta cu caracteristici tehnice) și testați funcționarea și etanșeitatea dispozitivului.

Asigurați-vă că conductoarele electrice, capilarele termostatlui și elementele termice nu intră în zona fluxului de gaz.

Elementele de ajustare

- Elementele de ajustare a sarcinii termice minime la arzătoare sunt accesibile prin aperturile panoului de comandă.
- Scoateți mânerul de comandă.

Arzătorul pentru gătire



1 Capul coroanei arzătorului

2 Coroana arzătorului cu suportul capacului

3 Cuplul termic (sau dispozitivul de securitate termoelectric, doar în anumite modele)

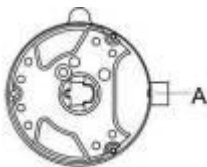
4 Bujie de igniție

5 Duză

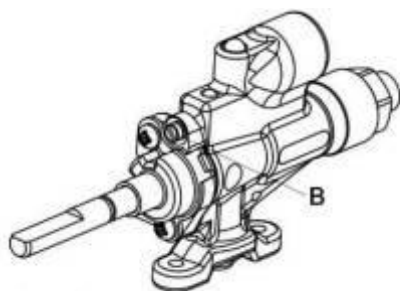
Arzătorul triplu (cu trei inele)

A Duză

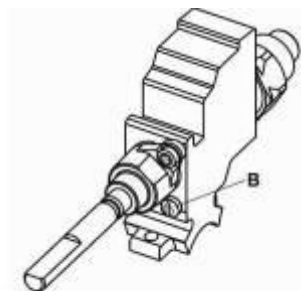
B Șurub ajustare sarcină termică minimă



Supapa de gaz cu dispozitiv de protecție



Copreci



Sabaf

ÎNDEPĂRTAREA



Ambalajul este fabricat din materiale prietenoase mediului care pot fi reciclate, îndepărtate sau distruse fără oarecare pagube pentru mediul ambiant. Materialele de ambalare sunt marcate corespunzător.

Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică că produsul nu urmează a fi îndepărtat împreună cu deșeuri casnice obișnuite. Pentru îndepărtare dispozitivul urmează a fi adus la un centru autorizat de colectare și procesare a deșeurilor electrice și electronice.

Îndepărtarea corectă a produsului va preveni efectele negative asupra mediului și sănătății omului, acestea fiind posibile în cazul îndepărtării incorecte. Pentru informații suplimentare referitoare la îndepărtarea și procesarea produsului vă rugăm să vă adresați organului municipal relevant responsabil pentru managementul deșeurilor, serviciului de evacuare a deșeurilor sau la magazinul din care ați procurat produsul.

TESTAREA GĂTIRII

Testat în conformitate cu standardul EN 60350-1.

COACEREA

Bucate	Echipamente	Ghidaj (numerotarea de la fund)	Sistemul de gătire		Temperatura (°C)	Durata gătirii (minute)
Prăjituri - un singur nivel	Tava emailată de adâncime mică	3			140-150*	20-35
Prăjituri - un singur nivel		3			140-150*	20-35
Prăjituri două nivele		2,3			140-150*	30-45
Prăjituri trei nivele		2, 3, 4			130-140*	30-45
Checuri – un singur nivel	Tava emailată de adâncime mică	3			160-170*	20-35
Checuri două nivele		3			160-170*	20-35
Checuri două nivele		2,3			140-150*	30-45
Cupcakes trei nivele		2, 3, 4			140-150*	35-50
Coptură	Formă metalică rotundă 026/grila (grila de suport)	2			160-170*	20-35
Coptură		2			160-170*	20-35
Plăcintă cu măr	Formă metalică rotundă 2x 020/grila (grila de suport)	2			170-180	50-70
Plăcintă cu măr		3			160-170	50-70
Toast	grila/grila de suport	4			230*	0,5-3
Coptură cu carne tocată	grila (grila de suport) + tava pentru colectarea picăturilor	4			230	20-35

*Încălzire preliminară timp de 10 minute.

TABELUL CU DATELE DUZELOR

Tipul gazului, presiunea		Arzător auxiliar		Arzător normal	
Cifra Wobbe		Standard			
		max	mln	max	mln
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=20 mbar	Sarcina termică nominală (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Consum gaz (l/oră)	95	46	181	46
	Tip duză (1/100 mm)	72 X	26 ¹ V 35 ^{2>}	103 Z	26 ¹ V 35 ^{2>}
	Identificatorul duzei	690771		568169	
Gaz petrolier lichefiat 3B/P Wo=72,9-87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Sarcina termică nominală (kW)	1,0	0,48	1,9	0,48
	Consum gaz (g/oră)	73	35	138	35
	Tip duză (1/100 mm)	50	26 ¹ V 35 ^{2>}	68	26 ¹ V 35 ^{2>}
	Identificatorul duzei	690780		568175	

Tipul gazului, presiunea		Arzător mare		Arzător cu inele	
Cifra Wobbe		max	mln	max	mln
Gaz natural H Wo=45,7-54,7 MJ/m ³ Gaz natural E, E+ Wo=40,9-54,7 MJ/m ³ G20, p=20 mbar	Sarcina termică nominală (kW)	3,0	0,76	3,6	1,56
	Consum gaz (l/oră)	286	72	343	149
	Tip duză (1/100 mm)	130 H3	33 ¹ V 46 ^{2>}	145 H3	57 ^{1>}
	Identificatorul duzei	574285		568170	
Gaz petrolier lichefiat 3+, B/P Wo=72,9-87,3 MJ/m ³ G30, p=30 mbar	Sarcina termică nominală (kW)	3,0	0,76	3,5	1,56
	Consum gaz (g/oră)	218	55	255	114
	Tip duză (1/100 mm)	86	33 ¹ V 46 ^{2>}	94	57 ^{1>}
	Identificatorul duzei	574 287		568176	

^{1>} Copreci / ^{2>} Sabaf

- Șuruburile de ajustare pentru gaz petrolier lichefiat sunt instalate și setate la uzină pentru tipul de gaz inițial.
- În cazul trecerii la un alt tip de gaz șuruburile de ajustare urmează a fi strânse sau slăbite pentru a seta fluxul necesar de gaz (nu slăbiți șurubul de ajustare mai mult decât pentru 1.5 turații).



Puterea calorică este indicată conform puterii calorice superioare.

Trecerea la un alt tip de gaz și ajustarea la alt tip de gaz poate fi efectuată de către un tehnician autorizat de către distribuitorul de gaze naturale sau un tehnician autorizat de deservire tehnică!

Hisense

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

