

## **Oven**

User Manual

## **Cuptor**

Manual de utilizare



**Please read this manual first.**

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.

Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

**The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.**

- Read the User Manual before installing and operating the product.
  - You must strictly observe the safety instructions.
  - Keep this User Manual within easy reach for future reference.
  - Also read other documents supplied with the product.
- Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.  
Differences between models are explicitly identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning for hazardous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock.



Warning for risk of fire.



Warning for hot surfaces.



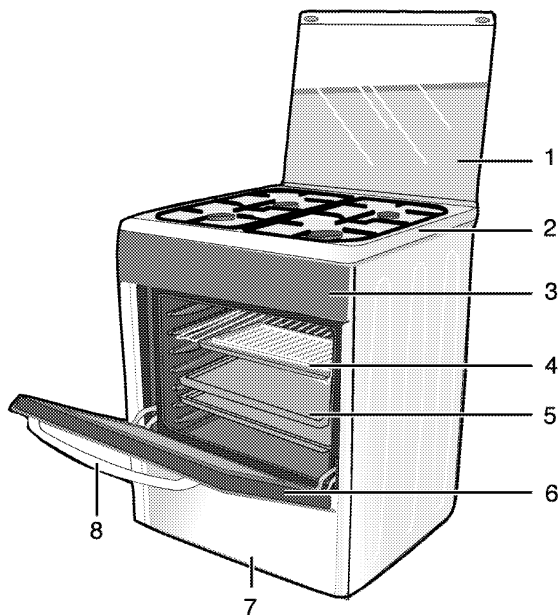
**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## Table of Contents

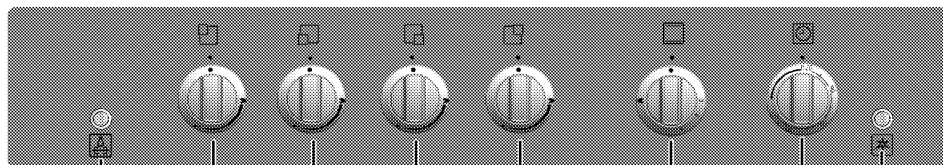
<b>1</b>	<b>General information</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>How to use the hob</b>	<b>17</b>
	Overview .....	4		General information about cooking .....	17
	Technical specifications .....	5		Using the hobs .....	17
	Package contents .....	5	<b>6</b>	<b>How to operate the oven</b>	<b>19</b>
	Injector table .....	6		General information on baking, roasting and grilling .....	19
<b>2</b>	<b>Important safety instructions</b>	<b>7</b>		How to use the gas oven .....	19
	General safety .....	7		Cooking times table .....	20
	Intended use .....	7		How to operate the gas grill .....	21
	Safety for children .....	8		Cooking times table .....	22
	Safety when working with gas .....	8		Using the clock as an alarm .....	22
<b>3</b>	<b>Installation</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>Maintenance and care</b>	<b>23</b>
	Before installation .....	10		General information .....	23
	Installation and connection .....	11		Cleaning the hob .....	23
	Gas conversion .....	12		Cleaning the control panel .....	23
	Disposal .....	14		Cleaning the oven .....	23
	Package information .....	14		Removal of oven door .....	23
	Future Transportation .....	15		Removing the door inner glass .....	24
	Disposing of the old product .....	15		Replacing the oven lamp .....	24
<b>4</b>	<b>Preparation</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>Troubleshooting</b>	<b>25</b>
	Tips for saving energy .....	16			
	Initial use .....	16			
	First cleaning of the appliance .....	16			
	Initial heating .....	16			

# 1 General information

## Overview



- |   |               |   |             |
|---|---------------|---|-------------|
| 1 | Top lid       | 5 | Tray        |
| 2 | Burner plate  | 6 | Front door  |
| 3 | Control panel | 7 | Bottom part |
| 4 | Wire shelf    | 8 | Handle      |



- |   |                              |   |                          |
|---|------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Lamp and Turnspit button     | 5 | Normal burner Rear right |
| 2 | Normal burner Rear left      | 6 | Oven knob                |
| 3 | Rapid burner Front left      | 7 | Mechanical timer         |
| 4 | Auxiliary burner Front right | 8 | Ignition button          |

## Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	II <b>2H3B/P</b>
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	10.4 kW
Converting the gas type / pressure <sup>S</sup> – optional	LPG G 30/28-30 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	2 kW
Front left	<b>Rapid burner</b>
Power	2.9 kW
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1 kW
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	<b>Gas oven</b>
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.5 kW
Gas consumption of oven	2.5 kW



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## Package contents

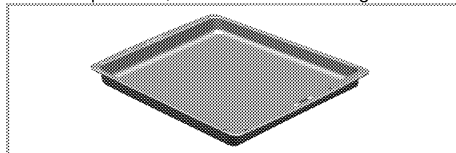


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### User manual

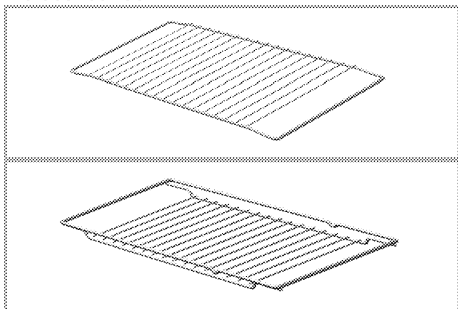
### Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



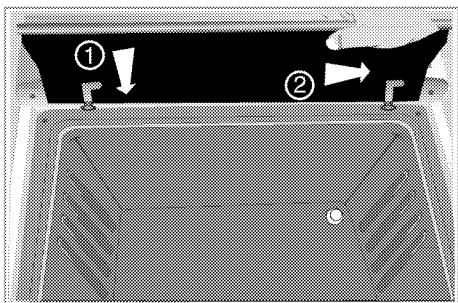
## Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



## Knob protection sheet

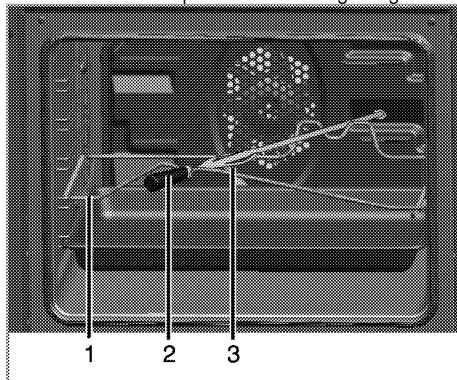
Used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.



## Rotisserie chicken

Used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.
- Remove the spit handle while grilling.



- 1 Turn spit frame
- 2 Plastic handle
- 3 Fork

## Injector table

Position hob zone	2 kW Rear left	2.9 kW Front left	1 kW Front right	2 kW Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
Gas type / Gas pressure	Gas oven		Grill	
G 20/20 mbar	115		115	
G 30/28-30 mbar	73		73	

## 2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these instructions.

### General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product. Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting*, page 25.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can

ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.

### Intended use

This product is designed for domestic use.

Commercial use will void the guarantee.

"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.



The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

## Safety for children

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
  - Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.
  - "An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present."
  - "**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
  - Do not place any items above the appliance that children may reach for.
  - When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.
  - The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- "**CAUTION:** The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
  - Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
  - Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
  - Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
  - Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See *Before installation*, page 10

## What to do when you smell gas



### **DANGER**

#### **Risk of explosion and poisoning!**

Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.

Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell).

Do not use a telephone or mobile phone.

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
  - 5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock, or entry phone, please open these manually.
6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



#### DANGER

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



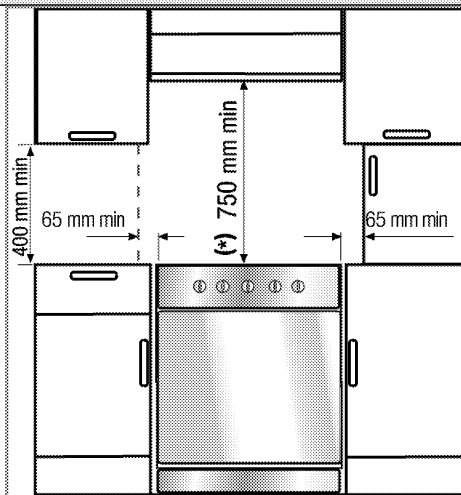
#### DANGER

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring. The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400 mm above hotplate level allow a side clearance of 65 mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

### Room ventilation

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window


or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side. Failure to install correctly is dangerous and could result in prosecution. Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example the opening of a window, or the use of permanent fixed mechanical ventilation system, for example, an extractor fan or cooker hood that ventilates to the outside.


Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> to 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
greater than 10 m <sup>3</sup>	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.


 Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.


- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

 **Material damage!**  
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

### Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.


 **DANGER**  
**Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!**  
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

 **DANGER**  
**Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!**  
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.  
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.


Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

 Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

 **DANGER**  
**Risk of electric shock!**  
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Plug the power cable into the socket.

### Gas connection

 **DANGER**  
**Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.**  
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.



## DANGER

### Risk of explosion!

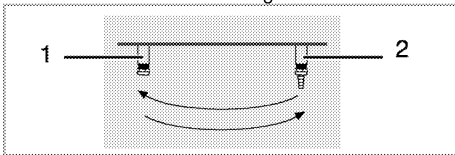
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).



Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- If necessary, interchange the sharp hose tip and the blind plug at the rear of your oven by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.



1 Blind plug

2 Hose tip

- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.



## DANGER

### Risk of explosion by damage of the safety tube!

The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

- Push the product towards the kitchen wall.
- Hook safety chain.
- Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

## Final check

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.



The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

## Gas conversion



## DANGER

### Risk of explosion!

Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

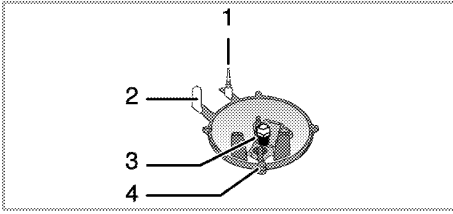
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

## Exchange of injector for the burners

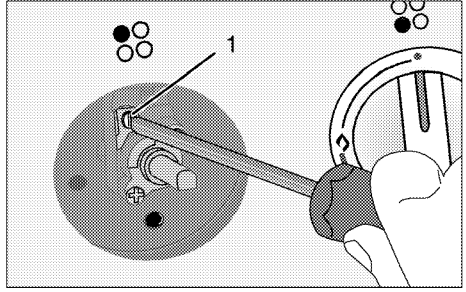
1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.



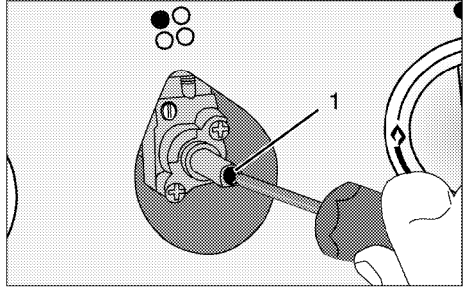
New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 6* can be referred to.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner



- 1 Flow rate adjustment screw



- 1 Flow rate adjustment screw

**i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

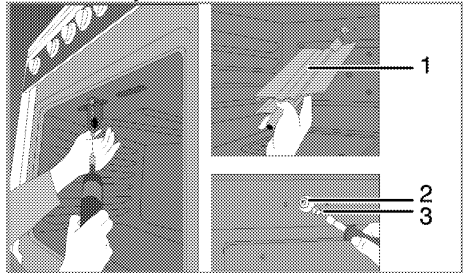
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

- » The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
  5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

### Exchange of injector for the grill

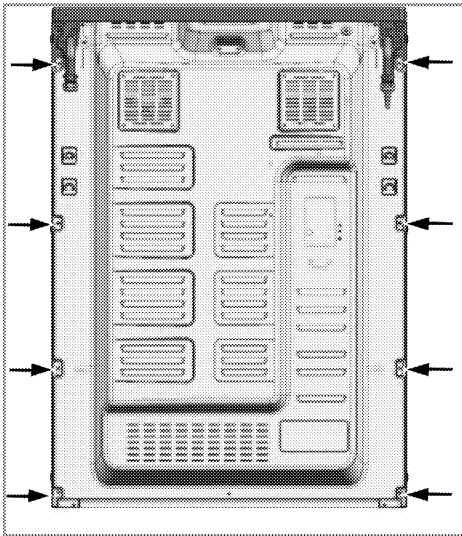
1. Open the front door.
2. Unscrew the screw of grill burner.
3. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.



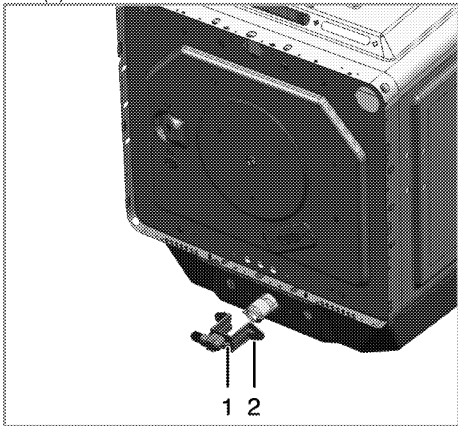
- 1 Grill burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

### Exchange of injector for the oven

1. Unscrew fastening screws of the back wall.



2. Unscrew the 2 screws (2) of the injector holder (1).

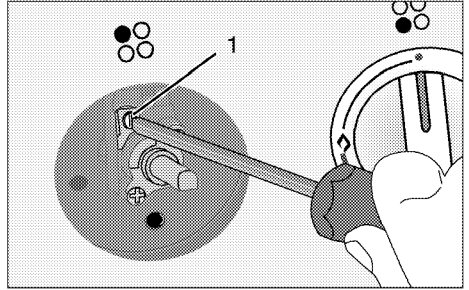


- 1 Injector holder
- 2 Screw
3. Pull out the injector holder.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

### Reduced flow adjustment for the gas oven


For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.



5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw 1 on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

**i** If the temperature of the oven increases unattendedly, turn off the oven and call the authorised service agent to have oven thermostat repaired.

Butan/propan	Natural gas
Fasten the screw until the end	Loosen the screw
	1/2 round
	

**i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

## Disposal

### Package information

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children.


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in


accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

 Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

 Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

### Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner.

This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.



## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.

2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

**Hot surfaces may cause burns!**

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

### Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 19*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 19*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 21*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the gas grill, page 21*



Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



#### DANGER

**Risk of fire by overheated oil!**

When you heat oil, do not leave it unattended.

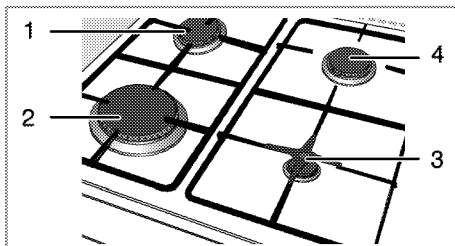
**Never try to extinguish the fire with water!** When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.  
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.  
Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

### Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Rapid burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

### Igniting the gas burners



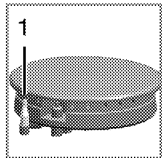
Gas burners are ignited with ignition buttons.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button. Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

### Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

## Gas shut off safety system (in models with thermic component)




1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.

- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



**DANGER**  
Risk of deflagration incase of unburned gas!

Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.  
Wait for one minute and then repeat the ignition process.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.



#### DANGER

Risk of scalding by hot steam!

Take care when opening the oven door as steam may escape.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone molds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mold in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and big-piece meats with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It lasts about 15 to 30 minutes longer to roast the meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of the meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages

are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



#### Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

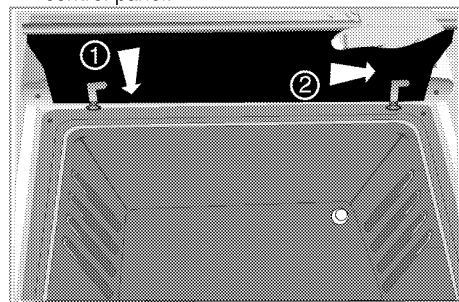
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

#### Install knob protection sheet.

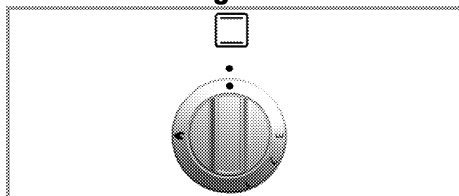
Knob protection sheet is used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.

1. Open the oven door and place the knob protection sheet onto the pins under the control panel.



» When knob protection sheet is installed, oven door remains open.

#### How to use the gas oven



The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

### Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
3. Press ignition button and release it again.
4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.

» Repeat the process until the emanating gas is ignited.

5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.
6. Select the desired baking power/ gas mark.

7. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



### DANGER

**Risk of deflagration by gas that is not ignited!**

"The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."

### Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

### Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3
Temperature in °C	175	300	320

### Cooking times table



Level 1 is the **bottom** level in the oven.



Maximum load for the oven tray: 4 kg (8,8 lbs).



The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

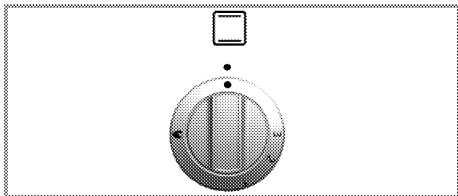
Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

### Baking and roasting

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	10 min.	4	1	50...70 min.
Fruit tart	10 min.	4	1	20...40 min.
Pie	10 min.	4	1	20...40 min.
Cookies	10 min.	4	1	25...35 min.
Leaven	10 min.	4	1	40...60 min.
Cake	10 min.	4	1	30...50 min.
Biscuits	10 min.	4	1	25...35 min.
Roast lamb	10 min.	3	1	60...100 min. per 450 g + 30 min.
Roast Beef	10 min.	3	1	80...120 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	10 min.	3	1	60...80 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	10 min.	3	1	90...120 min.
Fish	10 min.	4	1	35...45 min.
Macaroni	10 min.	4	1	40...60 min.
Small cakes	10 min.	4	1	30...40 min.
Victoria sandwich	10 min.	4	1	30...40 min.

\* at control knob position 2 / <sup>s</sup> depending on quantity / <sup>#</sup> depending on size

## How to operate the gas grill



Grill is operated with Grill control knob. In turned off position (top), gas is not supplied.

Oven door must remain open while grilling.



### WARNING

Hot surfaces may cause burns! Children must be kept away.

When the door fully open, it remains tilted slightly, so that any spillage will be directed away from you.

## Switching on the grill

Gas grill is ignited with the ignition button.

1. Open the oven door.
2. Press and release the ignition button.  
» Repeat the procedure until the gas is ignited.
3. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
4. Make sure that the grill is ignited.
5. If the electricity is cut-off, ignite the grill burner with a lighter or match.



### DANGER

Risk of deflagration by gas that is not ignited!

"The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."

## Switching off the grill

1. Turn the Grill control knob to Off (upper) position.



Do not use the upper level for grilling.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

## Turnspit function

After selecting the Grill function, press Turn Spit button.

- After selecting the Grill function, skewer the meat or chicken onto the spit.
- Insert the turn spit into its slot in the rotation motor located at the rear wall of the oven. Place the turn spit onto the spit frame.
- Place the frame to the relevant rack of the oven.
- Place a tray to one of the lower racks in order to collect the fats. Put some water into the tray for ease of cleaning.
- **Do not forget to remove the plastic handle of the turn spit.**
- When cooking completes, attach the plastic handle and remove your food from the oven.

## Cooking times table

**i** The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

**i** Level 1 is the **bottom** level in the oven.

**i** Do not use the upper level for grilling.

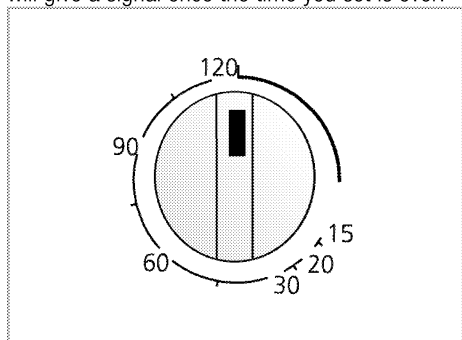
## Grilling with gas grill

Food	Preparation/setting	Grilling time #
Toasting of bread products	.....	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish fillets, fish fingers	Whole fish and fish fillets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	.....	15...20 min.
Pre-cooked potato products	.....	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Grilling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10 min.

# depending on size resp. thickness

## Using the clock as an alarm

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



## Setting the alarm clock

1. Turn the Time Adjustment knob clockwise to determine for how long the alarm will sound.
2. The knob will turn counterclockwise at the end of the cooking time and the alarm will sound.


Alarm clock does not turn off the oven.


**i** Turn the Function knob counter clockwise to off position to turn off the oven.

## 7 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 **DANGER**  
**Risk of electric shock!**  
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.

 **DANGER**  
**Hot surfaces may cause burns!**  
Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

 Do not use steam cleaners for cleaning.


### Cleaning the hob

#### Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and control knobs with a damp cloth and wipe them dry.

 **Damage of the control panel!**  
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

### Cleaning the oven

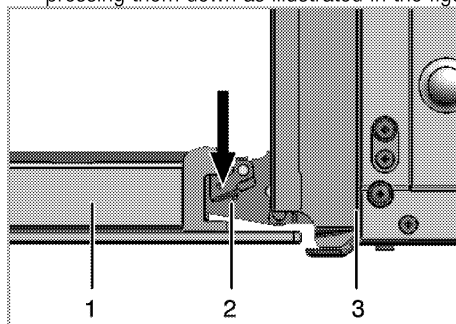
No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

#### Clean oven door

Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

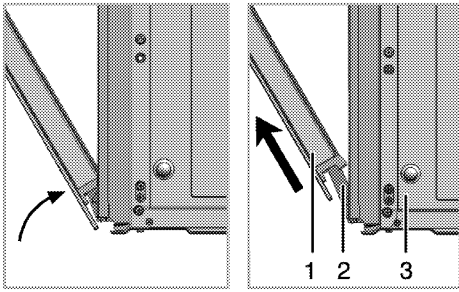
### Removal of oven door

1. Open the front door.
2. Open the clips at the hinge housing on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven





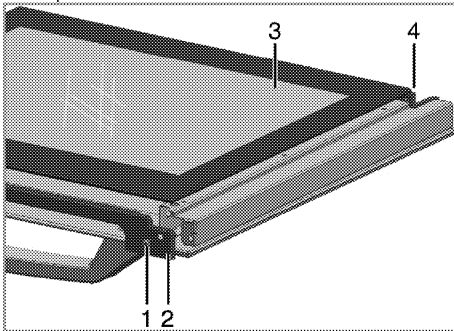
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

### Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



- 1 Screw
- 2 Plastic profile
- 3 Inner glass pane
- 4 Plastic slot

2. Take out the screw(1) with a screwdriver

3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

### Replacing the oven lamp

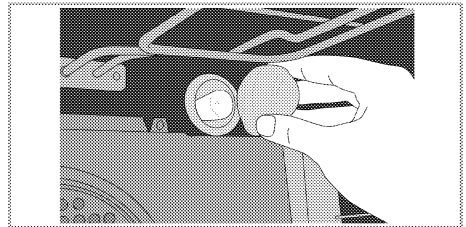
**! DANGER**  
Hot surfaces may cause burns!  
Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

**i** The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

**i** Position of lamp might vary from the figure.

#### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

*Oven emits steam when it is in use.*



It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.

*Product emits metal noises while heating and cooling.*



When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. This is not a fault.

*There is no ignition spark.*

- No current. >>> Check fuses in the fuse box.

*There is no gas.*

- Main gas valve is closed. >>> Open gas valve.
- Gas pipe is bent. >>> Install gas pipe properly.

*Burners are not burning properly or at all.*

- Burners are dirty. >>> Clean burner components.
- Burners are wet. >>> Dry the burner components.
- Burner cap is not mounted safely. >>> Mount the burner cap properly.
- Gas valve is closed. >>> Open gas valve.
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> Replace gas cylinder.



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

## Citiți acest manual mai întâi.

Stimate Client,

Ne dorim să vă bucurați pe deplin de acest produs, care a fost fabricat în unități moderne și a trecut prin proceduri riguroase de control al calității.

Vă sfătuim așadar să citiți în întregime acest manual de utilizare înainte de a folosi produsul și să îl păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transmiteți produsul unei alte persoane, înmânați-le și acest manual.

## Manualul de utilizare vă va ajuta să folosiți produsul într-o manieră sigură și eficientă.

- Citiți manualul de utilizare înainte de a instala și porni produsul.
- Respectați întocmai instrucțiunile privind siguranța.
- Păstrați acest manual de utilizare la îndemână pentru a-l putea consulta ulterior.
- Citiți și celelalte documente furnizate împreună cu produsul.  
Rețineți că acest manual de utilizare poate fi valabil și pentru alte câteva modele.  
Diferențele între modele sunt explicate detaliat în manual.

## Interpretarea simbolurilor

În cadrul acestui manual de utilizare sunt folosite următoarele simboluri:



Informații importante sau recomandări privind utilizarea.



Avertisment privind pericolul de moarte și de pagube materiale.



Avertisment privind pericolul de șoc electric.



Avertisment privind pericolul de incendiu.



Avertisment privind suprafețele fierbinți.

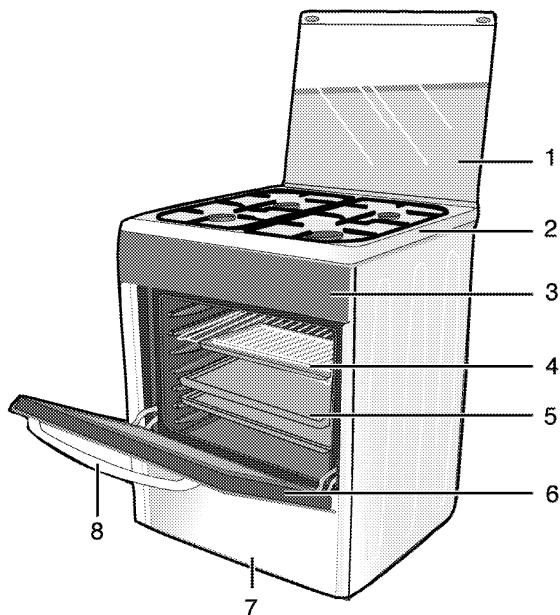


**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

<b>1</b>	<b>Informații generale</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>Utilizarea plitei</b>	<b>17</b>
	Prezentare generală.....	4		Informații generale despre prepararea alimentelor	
	Specificații tehnice .....	5		.....	17
	Accessories .....	5		Utilizarea plitelor.....	17
	Tabelul injectoarelor .....	6			
<b>2</b>	<b>Instrucțiuni importante privind siguranța</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>Utilizarea cuptorului</b>	<b>19</b>
	.....	7		Informații generale referitoare la coacere, fripturi și	
	Informații generale privind siguranța .....	7		prepararea la grill .....	19
	Domeniu de utilizare .....	7		Utilizarea cuptorului cu gaz .....	20
	Siguranța copiilor .....	8		Tabelul duratelor de preparare .....	20
	Siguranța la lucrul cu gazul .....	8		Utilizarea grill-ului cu gaz .....	21
				Tabelul duratelor de preparare .....	22
				Utilizarea funcției de alarmă .....	22
<b>3</b>	<b>Instalare</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>Întreținere și curățare</b>	<b>23</b>
	Înainte de instalare .....	10		Informații generale .....	23
	Instalarea și conectarea .....	11		Curățarea plitei.....	23
	Adaptarea la tipul de gaz folosit.....	12		Curățarea panoului de control .....	23
	Depozitare la deșeuri .....	14		Curățarea cuptorului.....	23
	Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare	14		Demontarea ușii cuptorului .....	23
	.....	14		Demontarea geamului interior al ușii.....	24
	Transportul ulterior .....	15		Înlocuirea lămpii cuptorului .....	24
	Depozitarea la deșeuri a produsului vechi.....	15			
<b>4</b>	<b>Pregătiri</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>Remedierea problemelor</b>	<b>25</b>
	Sfaturi pentru economisirea energiei.....	16			
	Prima utilizare .....	16			
	Curățarea inițială a aparatului.....	16			
	Încălzirea inițială.....	16			

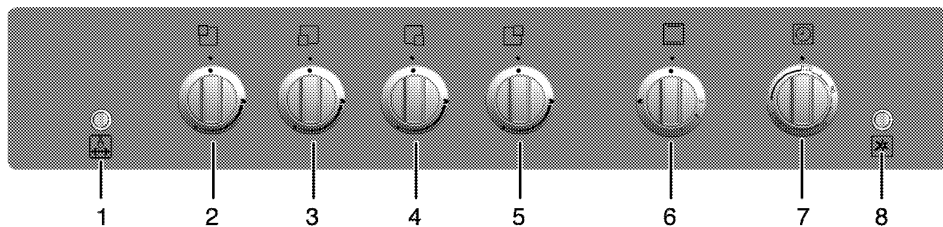
# 1 Informații generale

## Prezentare generală



- 1 Capac superior
- 2 Placă arzător
- 3 Panou de comandă
- 4 Grilaj

- 5 Tavă
- 6 Ușă frontală
- 7 Parte inferioară
- 8 Mâner



- 1 Buton lampă și rotisor
- 2 Arzător normal Stânga spate
- 3 Arzător rapid Stânga față
- 4 Arzător auxiliar Dreapta față

- 5 Arzător normal Dreapta spate
- 6 Buton cuptor
- 7 Cronometru mecanic
- 8 Buton aprindere

## Specificații tehnice

GENERAL	
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	850 mm/500 mm/600 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip cablu / secțiune	H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Lungime cablu	max. 2 m
Categorie produs gaz	II <b>2H3B/P</b>
Tip/presiune gaz	NG G 20/20 mbar
Consum total de gaz	10.4 kW
Conversie tip/presiune gaz <sup>S</sup> – opțional	LPG G 30/28-30 mbar
PLITĂ	
Arzătoare	
Stânga spate	Arzător normal
Putere	2 kW
Stânga față	Arzător rapid
Putere	2.9 kW
Dreapta față	Arzător auxiliar
Putere	1 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	2 kW
CUPTOR/GRILL	
Cuptor principal	Cuptor cu gaz
Lampă interioară	15–25 W
Consum energie grill	2.5 kW
Consum gaz cuptor	2.5 kW



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual ar doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

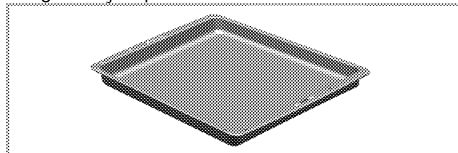
## Accessories



Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

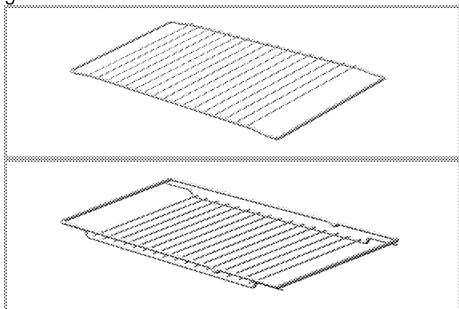
### Tavă de cuptor

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



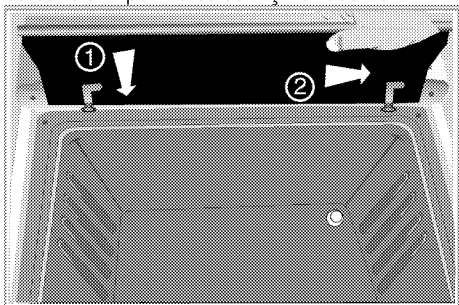
## Grilaj metalic

Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.



## Folie de protecție a butoanelor

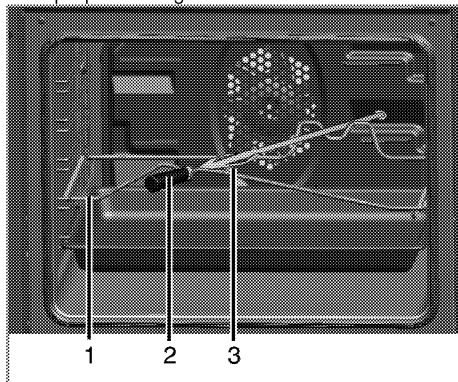
Folosită pentru prepararea la grill cu ușa cuptorului deschisă. Acesta protejează panoul de control și butoanele împotriva căldurii și reziduurilor.



## Pui rotisat

Folosită pentru a prepara uniform la grill carne, pui și pește.

- Fixați alimentele pe rotisor folosind țepușele.
- Amplasați cadrul rotisorului în cuptor, la nivelul motorului rotisorului.
- Introduceți marginea ascuțită a rotisorului în motorul pentru rotisor și amplasați rotisorul pe cadru.
- Detașați mânerul rotisorului în timpul preparării la grill.



- 1 Cadru rotisor
- 2 Mâner din plastic
- 3 Țepușă

## Tabelul injectoarelor

Poziție zonă plită	2 kW Stânga spate	2.9 kW Stânga față	1 kW Dreapta față	2 kW Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
Tip gaz / Presiune gaz	Cuptor cu gaz		GRILL	
G 20/20 mbar	115		115	
G 30/28-30 mbar	73		73	

## 2 Instrucțiuni importante privind siguranța

Această secțiune conține instrucțiuni privind siguranța care vă vor ajuta să preveniți vătămările corporale și pagubele materiale. Toate garanțiile se vor anula în cazul nerespectării acestor instrucțiuni.

### Informații generale privind siguranța

- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale, de către persoane neinstruite sau fără experiență (inclusiv copiii), cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite adecvat de către persoana responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau are deteriorări vizibile.
- Nu efectuați reparații sau modificări ale produsului. Puteți însă să remediați anumite probleme care nu necesită reparații sau modificări. *Vezi Remedierea problemelor, pagina 25.*
- Nu spălați produsul cu apă! Pericol de șoc electric!
- Nu folosiți produsul când abilitățile mentale sau de coordonare sunt afectate de alcool și / sau medicamente.

- Produsul trebuie deconectat de la rețeaua de electricitate în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, elementele de încălzire etc.
- Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
- Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
- Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de gaz / electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
- Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
- Asigurați-vă că opriți produsul după fiecare utilizare.

### Domeniu de utilizare

Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.



"ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor." Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.

Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă. Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

## Siguranța copiilor

- Produsele electrice și pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Piese accesibile ale aparatului se înfierbântă în timpul utilizării acestuia; nu lăsați copiii să se apropie până când aparatul se răcește.
- "Aveți la dispoziție un sistem suplimentar de protecție împotriva atingerii ușii cuptorului. Această piesă trebuie montată când în apropierea cuptorului se află copii mici."
- "**CAUTION** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării grill-ului. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat."
- Nu depozitați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le ia.
- **Nu** amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și **nu** permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeurile toate ambalajele conform standardelor de mediu.

## Siguranța la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele și rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- "Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul și presiunea gazului)."

- "Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat și conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația;" *vezi Înainte de instalare, pagina 10*
- "ATENȚIE: "Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce încăldură, umiditate și gaze de combustie" în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când folosiți aparatul": mențineți orificiile de ventilație naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilație suplimentară, de exemplu prin sporirea turății ventilatorului hoteli."
- Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul, furtunul și colierul acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.
- Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă.
- Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, ce poate produce moartea chiar și în doze foarte mici.
- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență și măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.

## Măsurile de luat la detectarea mirosului de gaz

	<b>PERICOL</b> <b>Pericol de explozie și intoxicație!</b> Nu folosiți flăcări deschise și nu fumați. Nu acționați întrerupătoare electrice (de ex. întrerupătoare pentru becuri, soneria). Nu folosiți telefoane fixe sau mobile.
--	---

1. Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și gazometrelor.
2. Deschideți ușile și ferestrele.
3. Verificați strângerea tuturor tuburilor și conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.
4. Avertizați vecinii.
5. Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
6. Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

### 3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



#### PERICOL

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



#### PERICOL

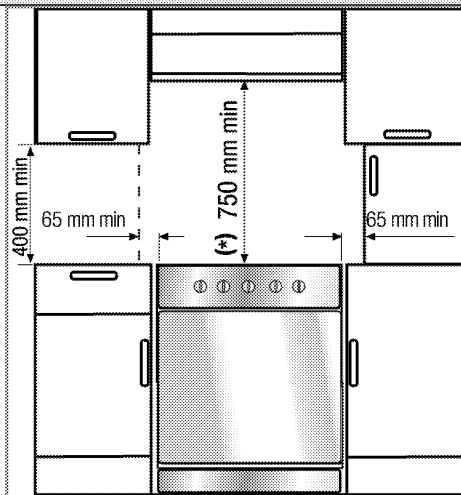
**Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.**

Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

### Înainte de instalare

Pentru a asigura circulația aerului prin orificiile de ventilare de sub produs, recomandăm instalarea produsului pe o suprafață dură, astfel încât picioarele să nu se afunde în covor sau în alte suprafețe moi.

Podeaua bucătăriei trebuie să poată susține greutatea aparatului, a recipientelor și a alimentelor.



Între aparat și pereții/mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Puteți amplasa corpuri de mobilă pe ambele părți ale aparatului, cu condiția menținerii unei distanțe de 400mm față de obiectele de deasupra și de 65mm față de obiectele din lateral.
- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Păstrați o distanță minimă de 750mm între suprafața plitei și obiectele de deasupra acesteia.
- \*Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 65cm).
- În cazul modelelor cu uși care se deschid în lateral, recomandăm menținerea unui spațiu lateral de 60 mm între mașina de gătit și eventualii pereți laterali, pentru a permite deschiderea completă a ușii.
- Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț.
- Aparatul se încadrează în clasa 1, putând fi amplasat cu spatele și o latură lipite de pereții bucătăriei, mobilier de bucătărie sau echipamente de orice dimensiune. Mobilierul de bucătărie sau echipamentul de pe

**cealaltă** latură nu poate fi mai mare decât aparatul.

- Mobilierul de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (minim 100 °C).

### Ventilarea camerei

Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere.


Ventilarea corectă a camerei este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului. Dacă nu există ferestre sau uși pentru ventilarea camerei, trebuie să creați un orificiu de ventilare.

În cazul utilizării intensive prelungite a aparatului, este posibil să fie necesară ventilarea suplimentară, prin deschiderea unei ferestre sau prin folosirea altor mijloace de ventilare mecanică, cum ar fi un ventilator de evacuare sau o hotă conectată la exterior.

Dimensiunea încăperii	Orificiu de ventilare
sub 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
peste 10 m <sup>3</sup>	nu este necesar
La subsol / demisol	min. 65 cm <sup>2</sup>


### Instalarea și conectarea

Produsul trebuie instalat și racordat conform regulilor de instalare în vigoare.



Nu instalați aparatul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de aparat va spori consumul de electricitate al echipamentelor de răcire.

- Produsul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau piedestal.




Pagube materiale!  
Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta aparatul.


### Racordul electric

Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.




**PERICOL**  
**Pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul instalării de către persoane necalificate!**  
Aparatul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată autorizată; garanția este valabilă numai în cazul instalării corecte.



**PERICOL**  
**Pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul deteriorării cablului de alimentare!**  
Cablul nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale aparatului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat.

Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare poate fi văzută după deschiderea capacului inferior sau este amplasată pe peretele posterior al aparatului, în funcție de tipul acestuia.

Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".



Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie ușor accesibil după instalare (nu îl trasați deasupra plitei).



**PERICOL**  
**Pericol de șoc electric!**  
Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză.

Introduceți cablul de alimentare în priză.

## Racordarea la gaz



### PERICOL

Pericol de explozie sau intoxicație în cazul instalării efectuate de persoane necalificate.

Aparatul poate fi conectat la rețeaua de distribuție a gazului numai de o persoană calificată și autorizată.



### PERICOL

Pericol de explozie!

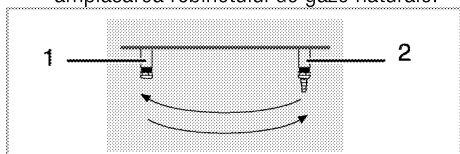
Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.

- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.



Mașina dvs. de gătit este reglată pentru gaze naturale.

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Dacă este cazul, schimbați duza ascuțită pentru furtun și dopul din spatele cuptorului alegând o soluție adecvată în funcție de amplasarea robinetului de gaze naturale.



- 1 Dop
- 2 Duză furtun

- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată. Reprezentatul de service va demonta dopul în timpul racordării și va conecta produsul folosind un racord drept.
- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.
- Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apălați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.



### PERICOL

Pericol de explozie din cauza deteriorării tubului de siguranță!

Tubul de siguranță nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale aparatului.

- Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
- Cuplați lanțul de siguranță.
- **Reglarea picioarelor cuptorului**  
Vibrațiile pot provoca deplasarea recipientelor de gătit. Acest pericol poate fi evitat prin echilibrarea produsului în plan orizontal. Pentru siguranța proprie, asigurați-vă că produsul este echilibrat rotind cele patru picioare și aliniind produsul cu suprafața mobilierului.

### Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.
2. Verificați fixarea și strângerea corectă a instalației de gaz.
3. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.



Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă. Dacă flacăra are tente gălbui, verificați poziția capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

### Adaptarea la tipul de gaz folosit



### PERICOL

Pericol de explozie!

Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.

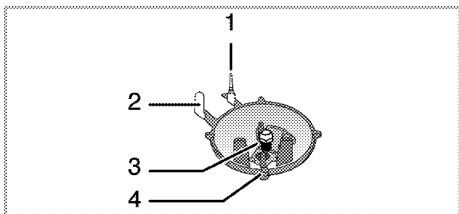
Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

### Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

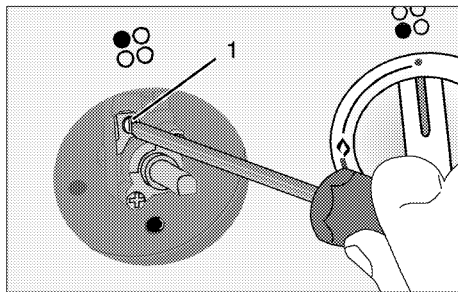
1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele rotindu-le în sens anti orar.
3. Montați injectoarele noi.
4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.



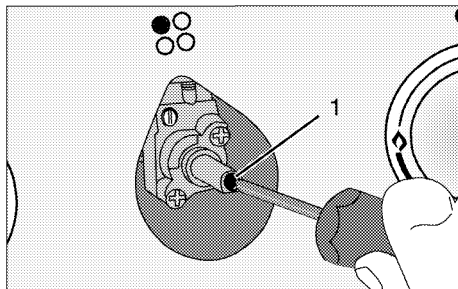
Poziția injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabelul de la *Tabelul injectoarelor, pagina 6*.



- 1 Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)
- 2 Aprindere electrică
- 3 Injector
- 4 Arzător



- 1 Șurub de reglare a debitului



- 1 Șurub de reglare a debitului

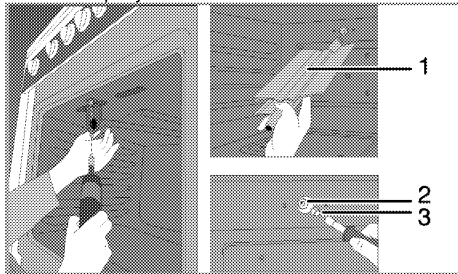
**i** Cu excepția unor situații speciale, nu încercați să demontați robinetele arzătoarelor. Schimbarea robinetelor poate fi efectuată numai de personal de service autorizat.

### Reglaj debit gaz redus pentru robinetele plitei

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere minimă.
  2. Demontați butonul de pe robinet.
  3. Folișiți o șurubelniță de dimensiuni adecvate pentru a acționa șurubul de reglare a debitului. În cazul GPL (butan - propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. În cazul gazului natural, rotiți o singură dată șurubul **în sens contrar acelor de ceasornic**.
- » Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flăcără mică trebuie să fie de 6-7 mm.
4. Dacă flăcără este mai înaltă, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sens invers acelor de ceasornic.
  5. Ca verificare finală, rotiți robinetul în poziția flăcără mare și flăcără mică și verificați dacă flăcără nu se stinge.
  6. În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.

### Schimbarea injectorului grill-ului

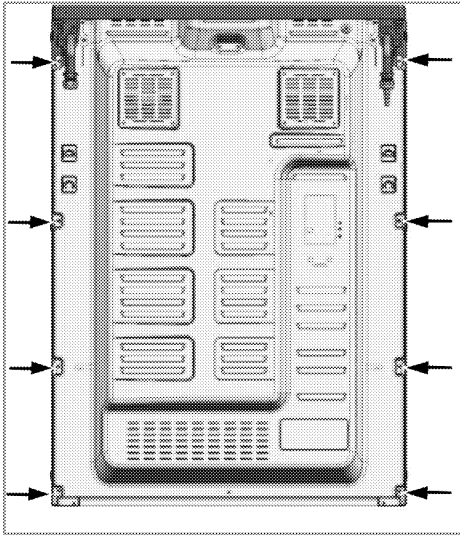
1. Deschideți ușa din față.
2. Deșurubați șurubul arzătorului grill-ului.
3. Trageți ușor arzătorul grill-ului (1) pentru a-l desprinde de conexiunile din spate.
4. Deșurubați injectorul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
5. Montați injectorul nou.



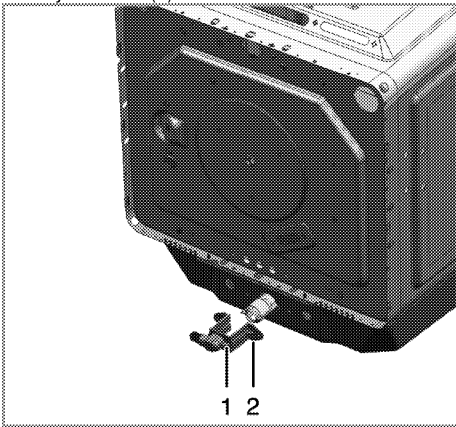
- 1 Arzător cu grill
- 2 Suportul injectorului
- 3 Injector

### Schimbarea injectorului cuptorului

1. Deșurubați șuruburile de fixare a peretelui din spate.



- Deșurbați cele 2 șuruburi (2) ale suportului injectorului (1).

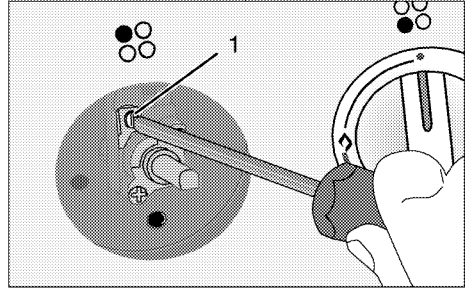


- Suportul injectorului
- Șurub
- Extrageți suportul injectorului.
- Deșurbați injectorul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
- Montați injectorul nou.

### Reglarea debitului redus pentru cuptorul cu gaz

Verificarea periodică a reglajului este extrem de importantă pentru funcționarea corespunzătoare a cuptorului. Pentru siguranță maximă, instrucțiunile din acest manual trebuie urmate cu atenție.

- Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere maximă.
- Închideți ușa cuptorului și așteptați 10 - 15 minute înainte de a efectua reglajul.
- Scoateți butonul.
- După 15 minute, rotiți butonul la flacăra mică.



- Reglați șurubul 1 de pe termostatul cuptorului astfel încât flacăra să aibă o înălțime de 2-3 mm. Rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic pentru a reduce flacăra, sau în sens contrar acelor de ceasornic pentru a mări flacăra.

**i** Dacă temperatura cuptorului crește nejustificat, opriți cuptorul și apelați la un service autorizat pentru a repara termostatul cuptorului.

Butan/ propan	Gaze naturale
Strângeți șurubul până la capăt	Slăbiți șurubul cu o jumătate de tură

**i** Dacă ați schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

### Depozitare la deșuri

#### Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare

Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces.

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și

depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

## Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului, în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.
- Asigurați capacele arzătoarelor și suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.



Nu așezați alte articole pe aparat. Aparatul trebuie transportat în poziție verticală.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

## Depozitarea la deșeuri a produsului vechi



Depozitați la deșeuri produsul vechi conform normelor de protecție a mediului.

Acest produs este inscripționat cu simbolul de colectare selectivă a deșeurilor electrice și electronice (WEEE). Acesta indică faptul că echipamentul trebuie depozitat la deșeuri conform Directivei europene 2002/96/EC pentru a fi reciclat sau dezasamblat, în scopul minimizării impactului asupra mediului. Pentru informații suplimentare, contactați autoritățile locale sau regionale.

Consultați magazinul sau centrul de colectare a deșeurilor din zona dv. pentru a afla detalii despre depozitarea la deșeuri a produsului.

Înainte de a depozita la deșeuri produsul, tăiați cablul de alimentare și dezactivați blocajul ușii (dacă există) pentru ca aparatul să nu prezinte pericol pentru copii.



## 4 Pregătiri

### Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Decongeलाți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.

### Prima utilizare

#### Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

#### Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.



#### AVERTISMENT

##### Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat; folosiți mănuși pentru cuptor.

#### Cuptor cu gaz

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați flacăra maximă în cuptor; vezi *Utilizarea cuptorului cu gaz, pagina 20*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți cuptorul; vezi *Utilizarea cuptorului cu gaz, pagina 20*

#### Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați flacăra maximă în cuptorul cu grill; vezi *Utilizarea grill-ului cu gaz, pagina 21*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului cu gaz, pagina 21*



Este posibil ca în timpul primei încălziri să se emită mirosuri și fum. Asigurați o ventilație adecvată.

## 5 Utilizarea plitei

### Informații generale despre prepararea alimentelor

 **PERICOL**  
Pericol de incendiu datorită uleiului supraîncălzit!  
Nu lăsați uleiul nesupravegheat pe plită.  
**Nu încercați să stingeți incendiul cu apă!**  
Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți imediat oala sau tigaia cu un capac. Oprii plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

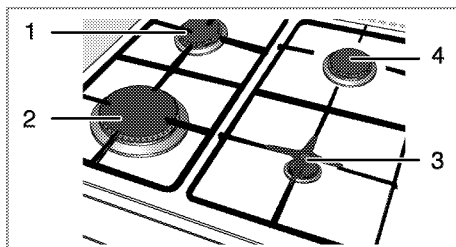
- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Oprii zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

### Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului și a flăcării trebuie să fie similare. Potrivii flacăra încât să nu

depășească baza recipientului și centrați recipientul pe suport.

### Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 18-20 cm
- 2 Arzător rapid 22-24 cm
- 3 Arzător auxiliar 12-18 cm
- 4 Arzător normal 18-20 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

Simbolul cu flacără mare indică puterea maximă de gătire, iar cel cu flacără mică indică puterea minimă. În poziția oprit (sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

### Aprinderea arzătoarelor pe gaz



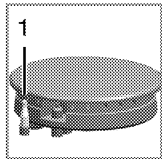
Arzătoarele pe gaz sunt aprinse cu ajutorul butoanelor de aprindere.

1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
2. Roțiți-l în sens anti orar spre simbolul flăcără mare.
3. Apăsați scurt butonul de aprindere. Repetați procesul până când flacăra se aprinde.
4. Reglați flacăra după caz.

### Oprirea arzătoarelor pe gaz

Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).

## Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

- Apăsați butonul și rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.

- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.



### **PERICOL**

**Pericol de explozie în cazul acumulărilor de gaz!**

Nu apăsați butonul mai mult de 15 secunde dacă flacăra nu se aprinde.

Așteptați un minut, apoi repetați procedura de aprindere.

## 6 Utilizarea cuptorului

### Informații generale referitoare la coacere, fripturi și prepararea la grill



#### AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat; folosiți mânuși pentru cuptor.



#### PERICOL

Pericol de opărire cu abur!

Atenție la deschiderea ușii, deoarece pot ieși aburi.

### Sfaturi pentru coapt

- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silikon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de coapt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

### Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.
- Peștele trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

### Sfaturi pentru prepararea la grill

Carnea, peștele și puiul preparate la grill se rumenesc rapid, au o crustă frumoasă și nu se usucă. Feliile de carne, frigăruiile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.

- Distribuți alimentele care trebuie preparate la grill pe grilajul metalic sau în tava de coapt cu grilaj metalic, astfel încât spațiul ocupat să nu depășească dimensiunea elementului de încălzire.
- Culsați grilajul metalic sau tava de coapt cu grilaj metalic la nivelul dorit al cuptorului. Dacă folosiți grilajul metalic, culsați tava de coapt pe șina de jos pentru a colecta grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tava de coapt.



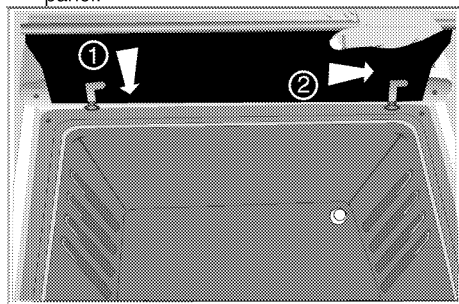
#### Pericol de incendiu datorită alimentelor inadecvate pentru prepararea la grill!

Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldura intensă generată de acesta. Nu amplasați alimentele în zona din spatele grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

### Montați scutul termic.

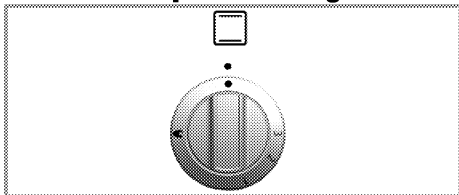
Scutul termic este folosit pentru prepararea la grill cu ușa cuptorului deschisă. Acesta protejează panoul de control și butoanele împotriva căldurii și reziduurilor.

1. Open the oven door and place the knob protection sheet onto the pins under the control panel.



» Cu scutul termic montat, ușa cuptorului rămâne deschisă.

## Utilizarea cuptorului cu gaz



Cuptorul cu gaz poate fi utilizat prin intermediul butonului acestuia. În poziția Oprit (sus), alimentarea cu gaz este oprită.

### Pornirea cuptorului cu gaz

Flacăra cuptorului cu gaz se aprinde folosind butonul de aprindere.

1. Deschideți ușa cuptorului.
  2. Mențineți apăsat butonul cuptorului și rotiți-l în **sens contrar acelor de ceasornic**.
  3. Apăsăți butonul de aprindere, apoi eliberați-l.
  4. Mențineți apăsat butonul cuptorului pentru 3 - 5 secunde.
- » Repetați procesul până când gazul se aprinde.
5. Mențineți apăsat butonul cuptorului pentru încă 3 - 5 secunde. Verificați dacă gazul s-a aprins.
  6. Reglați la temperatura / nivelul dorit.
  7. În cazul în care curentul electric este întrerupt, aprindeți gazul cu bricheta din orificiul de aprindere.



### PERICOL

**Pericol de explozie în cazul acumulărilor de gaze nearse!**

"Nu încercați să porniți cuptorul mai mult de 15 sec. Dacă după 15 sec. arzătorul nu s-a aprins, deschideți ușa compartimentului și așteptați cel puțin 1 min. înainte de a încerca din nou să aprindeți arzătorul."

### Oprirea cuptorului cu gaz

1. Rotiți butonul cuptorului în poziția închis (sus). Semnificația nivelurilor gazului:

Nivel gaz	1	2	3
Temperatură în °C	175	300	320

### Tabelul duratelor de preparare



Nivelul 1 reprezintă temperatura **cea mai mică** a cuptorului.



Sarcină maximă pentru tava cuptorului: 4 kg (8,8 lbs).



Valorile specificate au fost determinate în laborator. Valorile optime în cazul dvs. pot diferi de aceste valori.

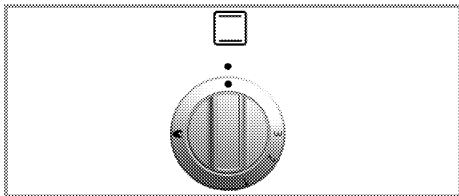
Amplasați recipientele pe o hârtie de copt pentru a preveni stropirea bazei cuptorului și a-l menține curat.

## Coacerea și prepararea fripturilor


Alimente	Preîncălzire *	Nivel amplasare	Poziție buton control	Durată preparare
Plăcintă cu mere	10 min.	4	1	50...70 min.
Tartă cu fructe	10 min.	4	1	20...40 min.
Plăcintă	10 min.	4	1	20...40 min.
Fursecuri*	10 min.	4	1	25...35 min.
Aluat dospit*	10 min.	4	1	40...60 min.
Cozonac	10 min.	4	1	30...50 min.
Biscuiți	10 min.	4	1	25...35 min.
Friptură de miel	10 min.	3	1	60...100 min. pe 450 g + 30 min.
Friptură de vită	10 min.	3	1	80...120 min. pe 450 g + 30 min.
Carne de pasăre	10 min.	3	1	60...80 min. pe 450 g + 25 min.
Caserole	10 min.	3	1	90...120 min.
Pește	10 min.	4	1	35...45 min.
Macaroane	10 min.	4	1	40...60 min.
Prăjiturile	10 min.	4	1	30...40 min.
Blat	10 min.	4	1	30...40 min.

\* cu butonul de control în poziția 4 / \* în funcție de cantitate / \* în funcție de dimensiune

## Utilizarea grill-ului cu gaz



Grill-ul poate fi acționat folosind butonul Grill. În poziția oprit (sus), gazul este oprit. Ușa cuptorului trebuie să rămână deschisă în timpul folosirii grill-ului.

 **AVERTISMENT**  
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri! Nu lăsați copiii să se apropie de aparat. Când ușa este deschisă complet, aceasta va rămâne ușor înclinată, astfel încât lichidele vărsate să nu curgă spre dumneavoastră.

### Pornirea grill-ului


Flacăra grill-ului se aprinde folosind butonul de aprindere.


1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Apăsăți scurt butonul de aprindere.  
» Repetați procedura până când flacăra se aprinde.
3. Mențineți apăsat butonul încă 3 - 5 secunde.
4. Asigurați-vă că grill-ul este aprins.
5. Dacă electricitatea este întreruptă, aprindeți arzătorul grill-ului cu o brichetă sau un chibrit.

 **PERICOL**  
Pericol de explozie în cazul acumulărilor de gaze nearse!  
"Nu încercați să porniți cuptorul mai mult de 15 sec. Dacă după 15 sec. arzătorul nu s-a aprins, deschideți ușa compartimentului și așteptați cel puțin 1 min. înainte de a încerca din nou să aprindeți arzătorul."

### Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul grill-ului în poziția Oprit (cea de sus).

 Nu folosiți nivelul superior pentru prepararea la grill.

 **Pericol de incendiu datorită alimentelor inadecvate pentru prepararea la grill!**  
Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldura intensă generată de acesta. Nu amplasați alimentele în zona din spatele grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

### Funcția de rotisor

După selectarea funcției Grill, apăsați butonul Rotisor.

- După selectarea funcției Grill, introduceți carnea pe frigăruie.
- Introduceți frigăruia în fanta sa cu sistem de rotire de pe peretele din spate al cuptorului. Așezați frigăruia pe cadru.
- Așezați cadrul pe șina corespunzătoare a cuptorului.
- Așezați o tavă pe una din șinele inferioare pentru a aduna grăsimea. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tavă.
- **Nu uitați să demontați mânerul de plastic de pe frigăruie.**
- După terminarea gătirii, montați mânerul de plastic și scoateți mâncarea din cuptor.

## Tabelul duratelor de preparare

**i** Valorile specificate au fost determinate în laborator. Valorile optime în cazul dvs. pot diferi de aceste valori.

**i** Nivelul 1 reprezintă temperatura cea mai mică a cuptorului.

**i** Nu folosiți nivelul superior pentru prepararea la grill.

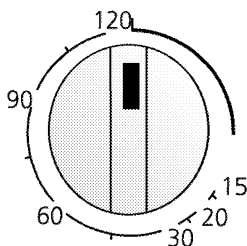
## Prepararea la grill cu gaz

Alimente	Pregătire/amplasare	Durată grill #
Prăjire produse panificație	.....	3...10 min.
Bucăți mici de carne, cârnaț, șuncă etc.	.....	15...20 min.
Pulpe, șuncă afumată, bucăți de pui etc.	Pui pe grătar răsturnat.	20...25 min.
Pește întreg, file de pește, batoane de pește	Pește întreg și file de pește amplasate în partea inferioară a tăvii pentru grill.	10...20 min.
Pește în pesmet	.....	15...20 min.
Produse din cartofi semipreparate	.....	15...20 min.
Pizza	Amplasată în partea inferioară a tăvii pentru grill.	12...15 min.
Prepararea la grill/Rumenirea alimentelor	Alimente amplasate direct pe partea inferioară a compartimentului grill-ului.	8...10 min.

# în funcție de dimensiune resp. grosime

## Utilizarea funcției de alarmă

Alarma nu influențează funcțiile cuptorului. Are doar rol de avertizare. De exemplu, o puteți folosi când trebuie să întoarceți mâncarea în cuptor la un anumit interval. Ceasul cu alarmă va emite un semnal după scurgerea perioadei alese.



## Setarea ceasului cu alarmă

1. Rotiți butonul de reglare a duratei în sensul acelor de ceasornic pentru a alege durata alarmei.
2. Butonul se va roti în sens contrar acelor de ceasornic la sfârșitul duratei de gătire și va fi emis semnalul sonor. Ceasul cu alarmă nu oprește cuptorul.

**i** Rotiți butonul Funcție în sens contrar acelor de ceasornic în poziția oprit pentru a opri cuptorul.

## 7 Întreținere și curățare

### Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



#### PERICOL

##### Pericol de șoc electric!

Pentru a evita șocurile electrice, întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de curățarea aparatului.



#### PERICOL

##### Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscați plita după ce ați curățat-o și ștergeți imediat substanțele vărsate pe acestea.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.



Nu folosiți jeturi de aburi pentru curățare.

### Curățarea plitei

#### Plite cu gaz

1. Scoateți și curățați suporturile pentru recipiente și capacele arzătoarelor.
2. Curățați plita.
3. Puneți la loc capacele arzătoarelor asigurându-vă că sunt în poziția corectă.
4. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să așezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.

### Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.



Deteriorarea panoului de control!

Nu demontați butoanele pentru a curăța panoul de control.

### Curățarea cuptorului

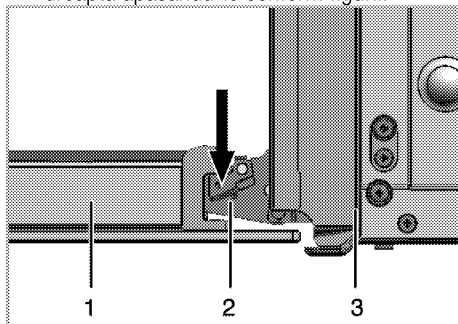
Curățarea acestui cuptor nu necesită substanțe speciale de curățare. Se recomandă ștergerea cuptorului cald cu o cârpă umedă.

#### Curățați ușa cuptorului.

Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau lamele metalice ascuțite pentru curățarea ușii cuptorului; acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

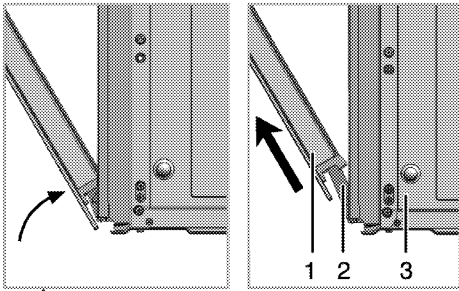
### Demontarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa din față.
2. Deschideți clemele balamalelor stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă din față
- 2 Balama
- 3 Cuptor





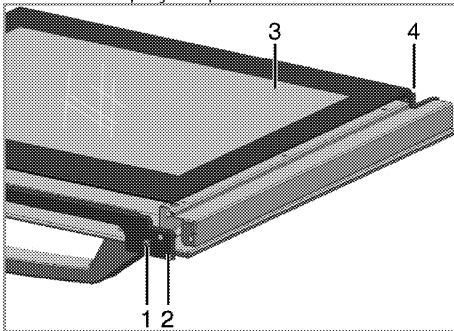
3. Închideți ușa pe jumătate.
4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

**i** Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare (etapele 4, 3, 2 și 1) pentru a monta la loc capacul. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

## Demontarea geamului interior al ușii

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.



- 1 Șurub
  - 2 Profil din plastic
  - 3 Geam interior
  - 4 Fantă din plastic
2. Desfaceți șurubul (1) cu o șurubelniță

3. Scoateți profilul (2) care fixează geamul interior (3).
4. Reasamblați apoi ușa; amplasați panoul de sticlă (3) în fantele din plastic (4) și asamblați profilul.

## Înlocuirea lămpii cuptorului



### PERICOL

**Suprafețele fierbinți provoacă arsurile!**  
Pentru a evita riscul unui șoc electric, asigurați-vă că aparatul este oprit și s-a răcit.



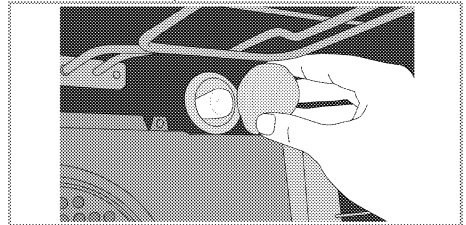
Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 5* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.



Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.

**Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:**

1. Deconectați produsul de la priză.
2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



3. Demontați lampa cuptorului rotind-o în sensul acelor de ceasornic și înlocuiți-o cu una nouă.
4. Montați capacul din sticlă.

## 8 Remedierea problemelor

### *Cuptorul emite aburi în timpul funcționării.*



Leșirea aburului în timpul funcționării este normală. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.

### *Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.*



Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.

### *Nu se produce scânteia de aprindere.*

- Aparatul nu este alimentat cu curent. >>> Verificați tabloul de siguranțe.

### *Gazul este întrerupt.*

- Robinetul principal de gaz este închis. >>> Deschideți robinetul de gaz.
- Conducta de gaz este îndoită. >>> Montați corect conducta de gaz.

### *Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.*

- Arzătoarele sunt murdare. >>> Curățați componentele arzătorului.
- Arzătoarele sunt ude. >>> Uscați componentele arzătorului.
- Capacul arzătorului nu este amplasat corect. >>> Amplasați corect capacul arzătorului.
- Robinetul de gaz este închis. >>> Deschideți robinetul de gaz.
- Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL). >>> >>> Înlocuiți cilindrul de gaz.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



## Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești  
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

### Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom  
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

### Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00

Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: [service@arctic.ro](mailto:service@arctic.ro)

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arelnei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRITA NĂSAUD	BISTRITA	Bd. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decabal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPRESENTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAȘ SEVERIN	REȘITA	Str. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Str. C. Frâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFANTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Str. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBOVIȚA	TĂRGOVIȘTE	Str. I. C. Brătianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Str. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TĂRGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Str. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Str. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Str. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Str. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TĂRGU MUREȘ	Str. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Str. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Str. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Str. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZĂLAU	Str. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Str. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Stefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VĂLCEA	RĂMNICU VĂLCEA	Str. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45







