

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 6332/WH

ACMT 6332/IX/1

PL

Polski

Instrukcja obsługi KUCHENKA I PIEKARNIK

Spis treści

Instrukcja obsługi, 1

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, 3

Opis urządzenia-Widok ogólny, 17

Opis urządzenia-Panel sterowania, 17

Instalacja, 18

Uruchomienie i użytkowanie, 23

Użytkowanie płyty, 23

Użytkowanie piekarnika, 23

Funkcjonowanie zegara/minutnika, 26

Konserwacja i utrzymanie, 28

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions, 1

SAFETY INSTRUCTIONS, 8

Description of the appliance-Overall view, 31

Description of the appliance-Control Panel, 31

Installation, 32

Start-up and use, 37

Using the hob, 37

Cooking modes, 38

Clock/Minute Minder Operation, 40

Care and maintenance, 42

RO

Română

Instrucțiunile de folosire ARAGAZ și CUPTOR

Sumar

Instrucțiunile de folosire, 1

ATENȚIE, 12

Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu, 44

Descrierea aparatului-Panoul de control, 44

Instalare, 45

Pornire și utilizare, 49

Utilizarea cuptorului, 49

Moduri de gătit, 50

Funcționarea ceasului/**temporizatorului**, 52**Întreținere și curățare**, 54

NALEŻY JE KONIECZNIE PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO NICH

Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa oraz użytkowania i konserwacji. Zachowaj te instrukcje pod ręką na przyszłość.

Instrukcje te będą również dostępne na stronie internetowej: HYPERLINK "http://www.whirlpool.eu"www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Ta instrukcja, oraz samo urządzenie dostarcza ważnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, należy je przeczytać i ich przestrzegać przez cały czas.



To jest symbol ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa.

Symbol ten informuje o potencjalnych zagrożeniach, które mogą zabić lub zranić Ciebie i innych.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa są poprzedzane przez symbol ostrzegawczy lub słowo „NIEBEZPIECZEŃSTWO” lub „UWAGA”. Słowa te oznaczają:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której spowoduje poważne obrażenia.




UWAGA

Oznacza niebezpieczną sytuację, wystąpienie której może spowodować poważne obrażenia

Wszystkie ostrzeżenia przedstawiają szczegółowe informacje dotyczące potencjalnego ryzyka i wskazują, jak zmniejszyć ryzyko obrażeń, uszkodzenia i porażenia prądem w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Należy dokładnie przestrzegać poniższych wskazówek.

Niezastosowanie się do tych instrukcji może prowadzić do zagrożeń. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia osób lub zwierząt oraz za uszkodzenia mienia, jeśli te porady i środki ostrożności nie były przestrzegane.

- Bardzo młode (0-3 lat) i młode dzieci (3-8 lat), powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są ciągle nadzorowane.
- Dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, mogą używać urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub zostały poinstruowane jak bezpiecznie korzystać z urządzenia oraz jeśli rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania, małe dzieci powinny być trzymane z dala od urządzenia. Nie dopuść, aby urządzenie weszło w kontakt z tkaniną lub innymi materiałami palnymi do momentu, aż wszystkie elementy całkowicie ostygną.
- Podczas użycia oraz po użyciu nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni urządzenia - ryzyko poparzenia.
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się łatwo zapalić. Zawsze należy zachować czujność podczas gotowania potraw bogatych w tłuszcze, oleje lub alkohol (np. rum, koniak, wino).
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas suszenia żywności.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie podgrzewaj i nie gotuj w urządzeniu szczelnie zamkniętych słoików lub pojemników. Ciśnienie, które buduje się w środku może spowodować ich rozerwanie, uszkadzając urządzenie.
- Jeśli napoje alkoholowe są używane podczas gotowania jedzenia (np. rum, koniak, wino), należy pamiętać o tym, że alkohol paruje w wysokich temperaturach. W rezultacie istnieje ryzyko, iż opary alkoholu zapalą się, jeżeli wejdą w kontakt z elektrycznym elementem grzejnym.
- Jeśli urządzenie nadaje się do użycia sondy, należy używać tylko czujnika temperatury zalecanego dla tego piekarnika.
- **ZAGROŻENIE POŻAREM:** Nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania, ponieważ mogą się zapalić.
- **OSTROŻNIE:** W przypadku pęknięcia szkła płyta grzejnej: - natychmiast wyłącz wszystkie elektryczne elementy grzejne i odłącz urządzenie od zasilania; - nie dotykaj powierzchni urządzenia; - nie korzystaj z urządzenia
- Instrukcje te są ważne, jeżeli na urządzeniu pojawi się symbol kraju. Jeśli symbol nie pojawia się na urządzeniu, należy zapoznać się z instrukcjami technicznymi, które zapewnią niezbędne wskazówki dotyczące modyfikacji urządzenia do warunków danego kraju
- **OSTROŻNIE:** Korzystanie z gazowego urządzenia do gotowania produkuje ciepło, wilgoć i produkty uboczne spalania w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnij się, że kuchnia jest dobrze wentylowana, zwłaszcza wtedy, gdy urządzenie jest w użyciu: utrzymuj otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstaluj mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg kuchenny). Długotrwałe intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej poziom wentylacji mechanicznej, jeśli jest takowa
-  Pokrywa szklana może pęknąć, jeśli zostanie ogrzana. Wyłącz wszystkie palniki i płyty elektrycznych przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykaj pokrywy, gdy palniki są zapalone .
- Niezastosowanie się dokładnie do informacji zawartych w tej instrukcji może doprowadzić do pożaru lub eksplozji, powodując szkody materialne lub obrażenia.

PRZEZNACZENIE PRODUKTU

PL

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Inne zastosowanie jest niedozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń). Używanie urządzenia w celach profesjonalnych jest zabronione. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie lub błędne ustawienie elementów sterujących.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
 - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
 - gospodarstwach rolne;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
 - w pensjonatach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- **OSTROŻNIE:** Urządzenie to nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem zdalnie sterującym.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.
- Nie przechowuj substancji wybuchowych lub łatwopalnych, takich jak aerozole i nie umieszczaj ani używaj benzyny lub innych materiałów palnych w środku lub w pobliżu urządzenia: może wybuchnąć pożar, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone.

INSTALACJA

- Montaż i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.
- Połączenia elektryczne i gazowe muszą być zgodne z lokalnymi przepisami.
- Dzieci nie powinny wykonywać czynności instalacyjnych. Trzymaj dzieci z dala podczas instalacji urządzenia. Materiały z opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu, itp.) trzymaj w miejscu niedostępnym dla dzieci, zarówno w trakcie, jak i po instalacji urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Modyfikacja urządzenia i sposób jego instalacji są niezbędne do korzystania z urządzenia bezpiecznie i prawidłowo we wszystkich dodatkowych krajach
- Noś rękawice ochronne podczas wszystkich czynności rozpakowywania i instalacji.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że drzwiczki prawidłowo się zamykają. W razie problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zdejmij piekarnik z jego styropianowej podstawy tylko w czasie instalacji.
- Urządzenie musi być przenoszone i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z instalacją.
- Podczas instalacji pilnuj, aby urządzenie nie uszkodziło kabla zasilania.
- Włącz urządzenie dopiero po zakończeniu instalacji.
- Szafki kuchenne dotykające urządzenia muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 90°C).

PODŁĄCZENIE GAZU

- **OSTRZEŻENIE:** Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dostawy gazu (charakter lub ciśnienie) są zgodne z ustawieniami płyty kuchennej (patrz tabliczka znamionowa oraz tabela dysz).
- Stosuj regulatory ciśnienia odpowiednie do ciśnienia gazu podanego w instrukcji.
- **OSTRZEŻENIE:** Warunki regulacji dla tego urządzenia podane są na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
- **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie nie jest podłączone do urządzenia ewakuacji produktów spalania. Powinno być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Czynności te muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika.
- Jeśli sprzęt jest podłączany do gazu płynnego, śruba regulacji musi być dokręcona tak mocno, jak to tylko możliwe.
- Przy stosowaniu butli z gazem, butla z gazem lub pojemnik gazu muszą być odpowiednio umieszczone (orientacja pionowa).
- Używaj tylko elastycznego lub sztywnego metalowego węża do podłączania gazu.
- **WAŻNE:** Jeśli używany jest wąż ze stali nierdzewnej, musi być zainstalowany tak, by nie dotykać żadnej ruchomej części mebli (np.: szuflady). Musi przebiegać w miejscu, gdzie nie ma żadnych przeszkód i gdzie jest możliwe sprawdzanie go na całej jego długości.
- Po podłączeniu do gazu, sprawdź szczelność wodą z mydłem. Zapal palniki i przekręć pokrętkę z pozycji maksymalnej 1* do pozycji minimalnej 2*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

PL

- Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu Twojej sieci domowej.
- Aby spełniać przepisy bezpieczeństwa dotyczące instalacji, wymagany jest wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym rozwarciu styku 3mm.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było uziemione.
- W przypadku urządzeń z wbudowanymi wtyczkami - jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Nie używaj przedłużaczy, rozgałęźników czy adapterów. Nie podłączaj urządzenia do gniazdka, które może być obsługiwane za pomocą pilota.
- Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby po założeniu obudowy, sięgać do źródła zasilania.
- Nie ciągnij za przewód zasilający.
- Jeśli kabel zasilania zostanie uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny. Kabel zasilania musi być wymieniany przez wykwalifikowany personel, zgodnie z zaleceniami producenta i obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone. Nie zanurzaj kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Trzymaj przewód z dala od gorących powierzchni.
- Po instalacji elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługuj go bosą.
- Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania przez wyciągnięcie wtyczki z kontaktu, jeśli jest ona łatwo dostępna, lub za pomocą wielobiegunowego przełącznika zainstalowanego przed gniazdkiem, zgodnie z krajowymi standardami bezpieczeństwa elektrycznego.
- Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

PRAWIDŁOWE UŻYCIE

- **OSTROŻNIE:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany nieprzerwanie.
- Nie używaj płyty jako blatu kuchennego lub podstawy.
- **OSTRZEŻENIE:** Nienadzorowane gotowanie na kuchence z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie gaś ognia wodą lecz wyłącz urządzenie i przykryj płomień, np.: pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- **WAŻNE:** Jeżeli masz trudności z przekręcaniem pokręteł palników, proszę skontaktować się z serwisem posprzedażnym w celu wymiany króćca odbioru ciśnienia palnika jeśli okaże się on wadliwy.
- Szczeliny używane do wentylacji i rozprzestrzeniania się ciepła nie mogą być nigdy zakrywane.
- Używaj garnków i patelni z dnami o takiej samej szerokości jak szerokość palników lub nieco większych (patrz: szczegółowa tabela). Upewnij się, że garnki stojąca na kracie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwól, płomień palnika wystawał poza krawędź patelni.
- **WAŻNE:** Nieprawidłowe korzystanie z kraty może doprowadzić do uszkodzenia płyty grzewczej: nie umieszczaj jej do góry nogami, ani nie przesuwaj jej po płycie.
- Nie używaj: Rusztów żeliwnych, grillów kamiennych, naczyń z terakoty i patelni.
Rozpraszaczy ciepła, takich jak siatki metalowe lub innego typu.
Dwóch palników jednocześnie dla jednego pojemnika (np.: garnek do ryb).
- **Uwaga:** jeśli szczególnie lokalne warunki dostarczanego gazu sprawiają, że zapłon palnika jest trudny, wskazane jest, aby powtórzyć operację z pokręteł ustawionym na mały płomień.
- **Uwaga:** W przypadku instalacji okapu kuchennego, prosimy odnieść się do instrukcji montażu okapu w celu zachowania prawidłowej odległości.
- **OSTRZEŻENIE:** Ochronne gumowe nasadki na nóżki kraty stanowią dla małych dzieci zagrożenie zakrztuszenia się. Po zdjęciu krat, należy upewnić się, że wszystkie nóżki są prawidłowo zamontowane.
- Usuń wszelki płyn z pokrywy przed jej otwarciem.


CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie musi być odłączone od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją.
- Nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parowego.
- Aby uniknąć porażenia prądem, wyłącz urządzenie przed wymianą żarówki.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać materiałów ściernych i metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.



- Nie używaj ściernych ani agresywnych produktów, środków czyszczących na bazie chloru lub szczotek do szorowania patelni.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia elektrycznego zapłonu, nie używaj go, gdy palniki nie znajdują się swojej obudowie.

OCHRONA ŚRODOWISKA

POZBYWANIE SIĘ OPAKOWAŃ

- Materiał opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . Poszczególnych części opakowania należy zatem pozbyć się odpowiedzialnie, w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

ZŁOMOWANIE SPRZĘTU AGD



- Podczas złomowania urządzenia upewnij się, że nie będzie nadawać się do użytku, odcinając kabel zasilania i usuwając drzwi oraz półki (jeśli obecne) tak, aby dzieci nie mogły łatwo wejść do środka i zostać uwięzione.
- Urządzenie jest wykonane z materiałów nadających się do recyklingu  lub wielokrotnego użytku. Wyrzucaj zgodnie z lokalnymi przepisami o utylizacji odpadów.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu urządzeń elektrycznych gospodarstwa domowego, należy skontaktować się z właściwym organem lokalnym, miejscem świadczącym usługi w zakresie zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiono urządzenie.
- To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, dotyczącą utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE).
- Upewniając się, że produkt ten zostanie właściwie zutylizowany, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i ludzkiego zdrowia, które w innym przypadku zostałyby spowodowane niewłaściwym obchodzeniem się z tym produktem.
-
- Symbol  na produkcie lub w dokumentacji mu towarzyszącej wskazuje na to, że nie powinien być on traktowany na równi z innymi odpadami komunalnymi, ale musi zostać zutylizowany w odpowiednim centrum zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Nagrzewaj wstępnie piekarnik tylko wtedy, gdy określono to w tabeli pieczenia lub przepisie.
- Używaj ciemno lakierowanych lub emaliowanych naczyń do pieczenia ponieważ znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłącz piekarnik 10 -15 minut przed czasem zakończenia pieczenia. Jedzenie wymagające przedłużonego pieczenia będzie nadal pieczone nawet po wyłączeniu piekarnika

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

- Urządzenie jest zaprojektowane, wykonane i rozprowadzane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa poniższych dyrektyw europejskich:
 - ° 2006/95/WE - Dyrektywa niskonapięciowa
 - ° 2004/108/WE - Dyrektywa dotycząca kompatybilności elektromagnetycznej
- To urządzenie, które jest przeznaczone do kontaktu z żywnością, jest zgodna z rozporządzeniem europejskim (CE) (LOGO CE) nr 1935/2004.
- To urządzenie spełnia wymogi projektowania ekologicznego określonych rozporządzeniami UE nr 65/2014, oraz 66/2014 w zgodności z europejską normą EN 60350-1.

DANE TECHNICZNE	
Wymiary piekarnika	32,4x45.5x40,3 cm
Pojemność piekarnika	61 l
Wymiary piekarnika	szerokość 42 cm głębokość 44 cm wysokość 8.5 cm
Palniki	Mogą być dostosowane do różnych rodzajów gazu, zgodnie z informacją przedstawioną na tabliczce znamionowej,
Napięcie i częstotliwość zasilania	Zobacz tabliczkę znamionową
Etykieta energetyczna i ECODESIGN	Energochłonność podana w oparciu o nastawy piekarnika: – pieczenie statyczne: wybrana funkcja:  tryb konwencjonalny – pieczenie dynamiczne: wybrana funkcja :  pieczenie ciasta

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Zanim zadzwonisz do centrum obsługi posprzedażnej

1. Sprawdź, czy możesz wyeliminować ten problem na własną rękę (patrz: „Instrukcja rozwiązywania problemów”).
2. Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie, aby sprawdzić, czy problem nadal występuje.

Jeśli usterka nadal występuje po wykonaniu powyższych czynności, należy skontaktować się z najbliższym się z serwisem posprzedażowym.

Określ: rodzaj usterki;

- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisu posprzedażowego (numer podany po słowie „Service“ na tabliczce znamionowej), znajdujący się po wewnętrznej stronie klapy schowka. Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- swój dokładny adres;
- swój numer telefonu.

Po naprawie, skontaktuj się z Autoryzowanym serwisem obsługi posprzedażnej, określonym w gwarancji.

Jeśli jakkolwiek praca jest wykonywana przez techników nie należących do autoryzowanych centrów usług posprzedażnych producenta, należy zażądać potwierdzenia określającego wykonywane prace i upewnić się, że części zamienne są oryginalne. Niezastosowanie się do powyższej procedury może uniemożliwić prawidłowe i bezpieczne funkcjonowanie urządzenia.

SERVICE 00 0000 00000



SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE RED AND OBSERVED


Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

-  This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER**


Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING**

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g.rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
- **CAUTION** : The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: 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 opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present "
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.
Do not shout down lid when burner alight.
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

GB

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

- **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products 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.
- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

CORRECT USE

CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.


- Do not use the hob as a work surface or support.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- **Note** : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- **Note** : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

CLEANING AND MAINTANCE


- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.



- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
 - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
 - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45.5x40,3 cm
Volume	61 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking 

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT DE CITIT ȘI RESPECTAT

Înainte de a folosi echipamentul, citiți cu atenție ghidurile de Sănătate și Siguranță și Folosire și Îngrijire. Țineți aceste instrucțiuni la îndemână pentru referință viitoare. Aceste instrucțiuni vor fi disponibile pe pagina web: www.whirlpool.eu

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și echipamentul însuși oferă avertismente de siguranță importante, care trebuie citite și respectate în permanență.



Acesta este un simbol de alertă de siguranță.

Acest simbol vă alertează asupra posibilelor pericole care pot duce la rănire sau deces în cazul dvs. sau al altora.

Toate mesajele de siguranță vor urma simbolul de alertă de siguranță sau cuvântul "PERICOL" sau "AVERTISMENT". Aceste cuvinte înseamnă:



PERICOL

Indică o situație periculoasă, care, dacă nu este evitată, va provoca răniri grave.




AVERTISMENT

Indică o situație periculoasă care, dacă nu e evitată, va provoca răniri serioase.

Toate avertismentele de siguranță oferă detalii specifice despre posibilul risc prezentat și indică modul în care se reduce riscul de rănire, avariere și electrocutare care rezultă în urma folosirii inadecvate a echipamentului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la riscuri. Producătorul declină orice răspundere pentru rănirea persoanelor sau animalelor sau pentru pagubele aduse proprietății dacă aceste sfaturi și măsuri de precauție nu sunt respectate.

- Copiii foarte mici (0-3 ani) și mici (3-8 ani) trebuie ținuti departe sau supravegheați în permanență.
- Copiii de la 8 ani în sus și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență sau cunoștințe pot folosi acest echipament sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni asupra utilizării echipamentului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și operațiunile de întreținere realizate de utilizator nu vor fi realizate de copii nesupravegheați.
- Echipamentul și piesele sale accesibile se încing în timpul folosirii, copiii mici trebuie ținuti departe. Nu permiteți echipamentului să intre în contact cu cârpe sau alte materiale inflamabile decât după ce toate componentele s-au răcit complet.
- În timp și după utilizare, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafața interioară a echipamentului - risc de arsuri.
- Uleiurile și grăsimile supraîncălzite iau foc cu ușurință. Rămâneți mereu vigilenți atunci când gătiți mâncăruri bogate în grăsimi, ulei sau alcool (ex. rom, coniac, vin).
- Nu lăsați niciodată echipamentul nesupravegheat în timpul uscării mâncării.
- **AVERTISMENT:** Nu încălziți și nu gătiți cu borcane sau containere sigilate în echipament.
- Presiunea acumulată înăuntru pe poate face să explodeze, avariind echipamentul.
- Dacă se folosesc băuturi alcoolice atunci când gătiți mâncare (ex. rom, coniac, vin), nu uitați că alcoolul se evaporă la temperaturi înalte. Ca urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc dacă intră în contact cu elementul de încălzire electric.
- Dacă echipamentul este adecvat folosirii sondelor, folosiți numai o sondă de temperatură adecvată acestui cuptor.
- **PERICOL DE INCENDIU:** Nu stocați articole pe suprafețe de gătit, deoarece pot lua foc.
- **ATENȚIE:** În cazul în care se sparge sticla plitei: -opriți imediat toate arzătoarele și orice elemente de încălzire electric și izolați echipamentul de sursa de alimentare; - nu atingeți suprafața echipamentului; -nu folosiți echipamentul
- Aceste instrucțiuni sunt valide dacă simbolul țării apare pe echipament. Dacă simbolul nu apare pe echipament, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice care vor oferi suficiente informații referitoare la modificarea echipamentului pentru condițiile de folosire ale țării
-  Capacul de sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Opriți toate arzătoarele și plăcile electrice înainte de a închide capacul. Nu închideți capacul atunci când un arzător arde
- Dacă informațiile din acest manual nu sunt respectate exact, o flacără sau o explozie poate rezulta, provocând pagube materiale sau răniri.

DOMENIUL DE UTILIZARE A PRODUSULUI

- Acest echipament este conceput doar pentru uz domestic. Nicio altă utilizare nu este permisă (ex. încălzirea încăperilor). Folosirea echipamentului în scopuri comerciale este interzisă. Producătorul își declină răspunderea pentru utilizarea inadecvată sau pentru setarea incorectă a comenzilor.
- Acest echipament este făcut pentru a fi folosit pentru aplicații domestice sau similare, precum:
 - Chicinete pentru angajați în magazine, birouri sau alte medii de lucru;
 - Ferme;
 - De către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
 - Medii de tip pensiune.
- **ATENȚIE:** Echipamentul nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanță.
- Nu folosiți echipamentul în aer liber.
- Nu stocați substanțe explozive sau inflamabile precum sprayurile cu aerosoli și nu plasați sau folosiți benzina sau alte materiale inflamabile în sau pe echipament: e posibil să izbucnească un incendiu dacă echipamentul este pornit în mod neglijent.

INSTALARE

- Instalarea și reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a echipamentului decât dacă acest lucru este stipulat în mod special în manualul de utilizare.
- Conexiunile de la alimentarea cu curent electric și cu gaz trebuie să respecte reglementările locale.
- Copiii nu trebuie să efectueze operațiuni de instalare. Țineți copiii departe în timpul instalării echipamentului. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi de plastic, bucăți din polistiren etc.) la îndemâna copiilor, în timpul și după instalarea echipamentului.

AVERTISMENT: Modificarea echipamentului și metoda sa de instalare sunt esențiale pentru folosirea echipamentului în condiții de siguranță și corect în toate celelalte țări

- Folosiți mănuși de protecție pentru a efectua toate operațiunile de despachetare și instalare.
- După despachetarea echipamentului, asigurați-vă că ușa echipamentului se închide bine. În cazul în care apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat service post-vânzare. Pentru a preveni orice avarii, îndepărtați cuptorul din baza din polistiren doar la momentul instalării.
- Acest echipament trebuie manevrat și instalat de cel puțin două persoane.
- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de instalare.
- În timpul instalării, asigurați-vă că echipamentul nu avariază cablul de alimentare.
- Activați echipamentul doar când procedura de instalare a fost încheiată.
- Unitățile de bucătărie care intră în contact cu echipamentul trebuie să fie rezistente la căldură (min 90°C).

CONEXIUNEA LA REȚEAUA DE GAZE

AVERTISMENT: Înainte de instalare, asigurați-vă că condițiile locale de furnizare a gazului (natural sau presiune) sunt compatibile cu setarea plitei (consultați plăcuța indicatoare și tabelul cu injectoare).

- Folosiți regulatoarele adecvate pentru presiunea gazului indicat în instrucțiuni.
- **AVERTISMENT:** Condițiile de ajustare pentru acest echipament sunt stipulate pe etichetă (sau plăcuța indicatoare).
- **AVERTISMENT:** Acest echipament nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Va fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările curente de instalare. Trebuie să acordați atenție specială cerințelor relevante referitoare la ventilație.

- **AVERTISMENT:** Aceste operațiuni trebuie efectuate de către un tehnician calificat.
- Dacă echipamentul este conectat la o alimentare cu gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie strâns cât mai bine posibil.
- Atunci când cilindrul de gaz este adoptat, cilindrul sau containerul de gaz trebuie să fie așezat corect (orientare verticală).
- Folosiți doar racorduri metalice flexibile sau rigide pentru conexiunea la gaze.
- **IMPORTANT :** Dacă este folosit un racord din oțel inoxidabil, trebuie instalat astfel încât să nu atingă nicio piesă mobilă de mobilier (ex. sertarul). Trebuie să treacă printr-o zonă unde nu există obstrucții și unde e posibilă inspectarea acestuia pe toată lungimea.
- După conectarea la alimentarea cu gaze, verificați dacă există scurgeri cu apă cu săpun. Aprindeți arzătoarele și rotiți butoanele de la poziția max 1* la poziția minimă 2* pentru verificarea stabilității flăcării.

AVERTISMENTE ELECTRICE

- Asigurați-vă că voltajul specificat pe plăcuța identificatoare corespunde cu cea de acasă de la dvs.
- Pentru ca instalarea să corespundă cu reglementările actuale referitoare la siguranță, este necesar un comutator omnipolar cu un interval minim de contact de 3 mm.
- Reglementările necesită ca echipamentul să fie împământat.
- Pentru echipamentele dotate cu ștecăr, dacă ștecărul nu se potrivește cu priza din perete, contactați un tehnician calificat.
- Nu folosiți prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. Nu conectați echipamentul la o priză care poate fi acționată prin telecomandă.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru conectarea echipamentului, odată așezat la locul său, la rețeaua de curent electric.
- Nu trageți de cablul de alimentare furnizat.
- Dacă cablul de alimentare este avariât, trebuie înlocuit cu unul identic. Cablul de alimentare trebuie înlocuit de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale de siguranță. Contactați un centru de service autorizat.
- Nu puneți echipamentul în funcțiune dacă are cablul de alimentare sau ștecărul avariât, dacă nu funcționează normal sau dacă a fost avariât sau scăpat. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecărul în apă. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți.
- Keep the cord away from hot surfaces.
- Nu atingeți echipamentul cu nicio parte udă a corpului și nu-l operați desculț.
- Trebuie să fie posibilă deconectarea echipamentului de la sursa de alimentare prin scoaterea din priză dacă ștecărul este accesibil sau prin intermediul unui comutator multipolar accesibil instalat înaintea prizei în conformitate cu standardele naționale de siguranță electrică.

FOLOSIREA CORECTĂ

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Procesul de gătire trebuie supravegheat în permanență.

- Nu utilizați plita ca blat de lucru sau suport.
- **AVERTISMENT:** Gătitul nesupravegheat cu grăsimi sau ulei pe o plită poate fi periculos și poate conduce la incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, însă opriți echipamentul și acoperiți flacăra, de exemplu, cu un capac sau o pătură pentru foc.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a îndepărta tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **IMPORTANT :** În cazul în care întâmpinați dificultăți în rotirea butoanelor arzătoarelor, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare pentru înlocuirea robinetului arzătorului dacă se dovedește a fi defect.
- Fantele folosite pentru aerisire și dispersia căldurii nu trebuie acoperite niciodată.
- Folosiți oale și tăvi cu funduri de aceeași lățime ca cea a arzătoarelor sau puțin mai mari (vezi tabelul specific). Asigurați-vă că oalele de pe grile trec dincolo de marginea plitei.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați flacăra arzătorului să se extindă dincolo de marginea tăvii
- **IMPORTANT :** Folosirea inadecvată a grilelor poate duce la avariarea plitei: nu poziționați grilele cu susul în jos și nu le frecați de plită.
- Nu folosiți: Site din fontă, ceaune, oale sau tigăi din teracotă.
- Difuzoarele de căldură, precum plasa metalică sau orice alt tip.


- Notă: În cazul în care anumite condiții locale ale gazului furnizat fac dificilă aprinderea arzătorului, este recomandabil să repetați operațiunea cu butonul rotit spre setarea mică a flăcării.RO
- Notă: În cazul instalării unei hote deasupra suprafeței de gătit, consultați instrucțiunile hotei pentru distanța corectă.
- AVERTISMENT: Picioarele protectoare din cauciuc ale grilei reprezintă un pericol de înecare pentru copiii mici.
După îndepărtarea grilelor, asigurați-vă că toate picioarele sunt corect montate.
- Îndepărtați orice lichid de pe capac înainte să-l deschideți

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



- Echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înaintea operațiunilor de curățare sau întreținere.
- Nu folosiți niciodată echipamente de curățare cu aburi.
- Asigurați-vă că echipamentul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita electrocutarea
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța ușile de sticlă, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Nu folosiți produse abrazive sau corozive, agenți pe bază de clor sau bureți de sârmă.
- Pentru a evita avarierea dispozitivului de aprindere electrică, nu-l folosiți atunci când arzătoarele nu sunt în carcasă.

PROTEJAREA MEDIULUI

ARUNCAREA MATERIALELOR DE AMBALARE

- Materialul de ambalare este 100% reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare . Diverse părți ale ambalajului trebuie astfel aruncate într-un mod responsabil și în conformitate cu reglementările autorităților locale privind aruncarea deșeurilor.

CASAREA ECHIPAMENTELOR GOSPODĂREȘTI



- Atunci când casați un echipament gospodăresc, faceți-l neutilizabil tăind cablul de alimentare și îndepărtând ușile și rafturile (dacă există) astfel încât copiii să nu aibă acces facil în interior, rămânând blocați.
- Acest echipament este produs cu materiale reciclabile  sau reutilizabile. Aruncați-le în conformitate cu reglementările locale de tratare a deșeurilor.
- Pentru mai multe informații asupra tratării, recuperării și reciclării echipamentelor electrice gospodărești, contactați autoritatea locală competentă, serviciul de colectare pentru deșeurile gospodărești sau magazinul de unde ați achiziționat echipamentul.
- Acest echipament este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, DEEE (Deșeurile de echipamente electrice și electronice).
- Asigurându-vă că acest produs este aruncat corect, veți putea evita posibilele consecințe negative pentru sănătatea mediului și cea umană, care ar putea fi provocate de tratarea incorectă a deșeurilor rezultate în urma casării acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentația însoțitoare indică faptul că nu trebuie să fie tratat ca deșeu gospodăresc, ci trebuie dus într-un centru de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

SFATURI PENTRU DE ECONOMISIREA ENERGIEI

- Preîncălziți cuptorul doar dacă acest lucru este specificat în tabelul de gătit sau în rețeta dvs.
- Folosiți module de copt smălțuite sau emailate negre, deoarece acestea absorb căldura mult mai bine.
- Opriți cuptorul 10-15 minute înainte de seta timpul de gătit. Mâncarea care necesită gătire prelungită va continua să fie gătită chiar după oprirea cuptorului."

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

- Acest echipament îndeplinește cerințele Eco Design ale Reglementărilor Europene nr. 65/2014, și nr. 66/2014 în conformitate cu Standardul European EN 60350-1.

TABEL CARACTERISTICI	
Dimensiuni	lățime 40,3 cm înălțime 32,4 cm adâncime 45,5 cm
Volum	61l
Dimensiunile compartimentului inferior	lățime 42 cm înălțime 8,5 cm adâncime 44 cm
Arzătoare	poate fi adaptat pentru a fi folosit cu orice tip de gaz indicat pe plăcuța cu date tehnice, care se află înăuntru sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele
Tensiune și frecvență	vezi plăcuța cu date tehnice
ETICHETĂ PENTRU ALIMENTARE CU ENERGIE și ECODESIGN	Consum energie pentru convecție naturală - mod încălzire:  Convecție; Consum de energie declarat pentru clasa de convecție forțată mod încălzire: Coacere 

Plăcuța identificatoare se află în interiorul clapetei sau, după ce compartimentul cuptorului a fost deschis, pe peretele din stânga din interiorul cuptorului.

SERVICE POST-VÂNZARE

Înainte de apelarea serviciului post-vânzare

1. Vedeți dacă puteți elimina problema de unul singur (vedeți "Ghidul de depanare").
2. Opriți echipamentul și reporniți-l pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă problema persistă după verificările de mai sus, contactați cel mai apropiat service post-vânzare.

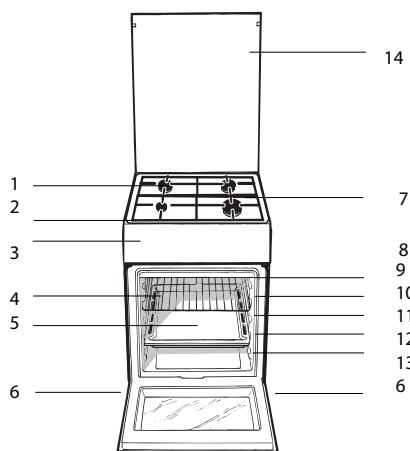
- Specificați: tipul defecțiunii;
- tipul exact și modelul cuptorului;
 - numărul serviciului post-vânzare (numărul de după cuvântul "Service" de pe plăcuța identificatoare) aflat înăuntru clapetei compartimentului de stocare. Numărul de service este de asemenea furnizat în ghidul de garanție;
 - adresa dvs. completă;
 - telefonul dvs.

Pentru reparații, contactați un Serviciu Post-Vânzare Autorizat, indicat în garanție.

Dacă orice lucrări efectuate de tehnicieni neafiliați centrelor de service post-vânzare ale Producătorului, solicitați o chitanță care specifică lucrări efectuate și asigurați-vă că piesele de rezervă sunt originale. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate compromite siguranța și calitatea produsului.

SERVICE 00 0000 00000



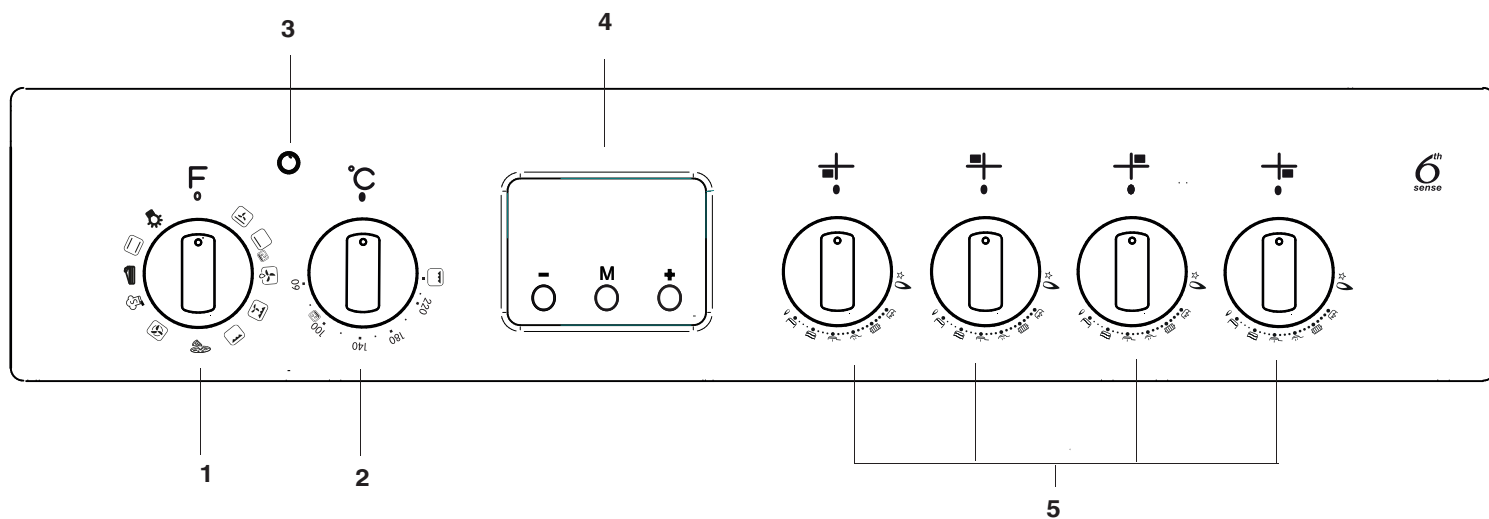


PL

Opis urządzenia Widok ogólny

1. Palnik gazowy
2. Ruszta płyty podpalnikowej
3. Panel kontrolny
4. Półka ruszt
5. Półka brytfanna
6. Nóżki regulowane
7. Płyta podpalnikowa
8. Prowadnice pótek
9. pozycja 5
10. pozycja 4
11. pozycja 3
12. pozycja 2
13. pozycja 1
14. Szklana pokrywa

Panel kontrolny



PL

Opis urządzenia Panel kontrolny

1. Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
2. Pokrętło TERMOSTATU
3. Lampka kontrolna TERMOSTATU
4. Programator elektroniczny
5. Pokrętło PALNIKÓW PŁYTY GRZEJNEJ

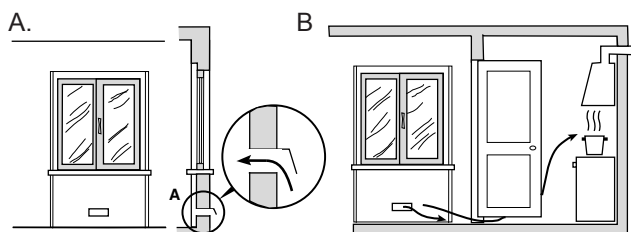
Instalacja

PL

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może zostać zainstalowane wyłącznie w pomieszczeniach ze stałą wentylacją, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi. W pomieszczeniu, w którym jest instalowane urządzenie, musi być zapewniony taki dopływ powietrza, jaki jest niezbędny dla prawidłowego spalania gazu (natężenie przepływu powietrza nie powinno być niższe od 2 m³/h na kW zainstalowanej mocy).

Wloty powietrza, zabezpieczone przez kratki, powinny mieć przewód o przekroju użytkowym co najmniej 100 cm² i powinny zostać rozmieszczone tak, aby nie mogły ulec nawet częściowemu zatkaniu (*patrz rysunek A*). Wymiar tych wlotów powinien zostać zwiększony o 100% – do minimum 200 cm² – jeśli płyta robocza urządzenia nie posiada urządzenia zabezpieczającego przed brakiem płomienia i kiedy dopływ powietrza następuje w sposób niebezpośredni z przyległych pomieszczeń (*patrz rysunek B*) – o ile nie są one częściami wspólnymi budynku, pomieszczeniami zagrożonymi pożarem lub sypialniami – wyposażonych w przewód wentylacyjny z wyjściem na zewnątrz, jak opisano powyżej.



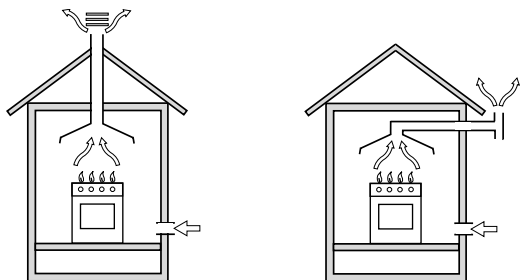
Otwarcie wentylacji dla powietrza do spalania

Zwiększenie szczeliny pomiędzy drzwiami a podłogą

Po dłuższym użytkowaniu urządzenia zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie spalin

Odprowadzanie spalin musi być zapewnione przez okap połączony z kominem o ciągu naturalnym i o sprawnym działaniu lub przez wentylator elektryczny, który włącza się automatycznie przy każdym uruchomieniu urządzenia (*patrz rysunki*).



Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz

Odprowadzanie przez komin lub rozgałęziony kanał dymowy (wyłącznie do urządzeń kuchennych)

Skroplone gazy pochodne ropy naftowej, cięższe od powietrza, opadają w dół, dlatego pomieszczenia, w których znajdują się butle GPL, powinny być wyposażone w otwory wychodzące na zewnątrz, umożliwiające odpływ dołem ewentualnych wycieków gazu.

Butle GPL, niezależnie od tego czy są puste, czy częściowo napełnione, nie powinny być instalowane ani składowane w pomieszczeniach lub wnękach położonych poniżej poziomu podłogi (piwnice, itp.). W pomieszczeniu należy przechowywać jedynie aktualnie użytkowaną butlę, z dala od źródeł ciepła (piece, kominki, piecyki), mogących doprowadzić do wzrostu jej temperatury powyżej 50°C.

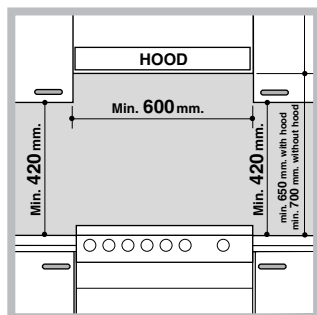
Ustawienie i wypoziomowanie

Możliwe jest zainstalowanie urządzenia obok mebli, których wysokość nie przekracza poziomu roboczego.

Należy upewnić się, czy ściana stykająca się z tyłem urządzenia wykonana jest z materiału niepalnego i odpornego na ciepło (T 90°C).

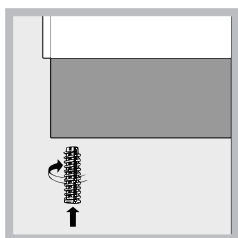
Dla zapewnienia prawidłowej instalacji:

- ustawić urządzenie w kuchni, w jadalni lub w innym pomieszczeniu (nie w łazience);
 - jeśli płaszczyzna kucharki jest wyższa w stosunku do płaszczyzny mebli, powinny one zostać umieszczone w odległości co najmniej 600 mm od urządzenia;
 - jeśli kucharka jest instalowana pod szafką wiszącą, powinna ona znajdować się w odległości minimum 420 mm od płyty kucharki.
- Odległość ta powinna wynosić 700 mm, jeśli szafki



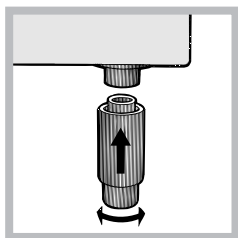
wiszące są łatwopalne (*patrz rysunek*);

- nie umieszczać zasłon za kuchenką, ani w odległości mniejszej niż 200 mm od jej krawędzi;
- ewentualne okapy powinny zostać zainstalowane według zaleceń odpowiedniej instrukcji.



Wypoziomowanie

Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, należy przykręcić nóżki regulacyjne, dostarczane jako wyposażenie, w odpowiednich gniazdach umieszczonych w rogach podstawy kuchenki (*patrz rysunek*).



Nóżki* mocowane są w otworach pod podstawą kuchenki.

*Dostępne tylko w niektórych modelach

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za ozdobnymi drzwiczkami.

Podłączenie do sieci elektrycznej

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę dostosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu (*patrz tabela Dane techniczne*).

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50°C.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, wymienić

gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.

Kabel nie powinien mieć zgięć, ani nie powinien być zgnieciony.

Przewód musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny.

W przypadku nie przestrzegania powyższych warunków producent zwolniony zostanie z wszelkiej odpowiedzialności.

Podłączenie gazu

Podłączenie do sieci gazowej lub do butli gazowej może być wykonane przy pomocy przewodu giętkiego gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi oraz po upewnieniu się czy urządzenie jest wyregulowane odpowiednio dla typu gazu, którym będzie zasilane (*patrz etykieta kalibracyjna na pokrywie: w przeciwnym razie patrz niżej*). W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi. Dla ułatwienia podłączenia zasilanie gazem może być skierowane bocznie*: zastąpić złączkę przewodu giętkiego zatyczką i wymienić uszczelkę, dostarczaną jako wyposażenie.

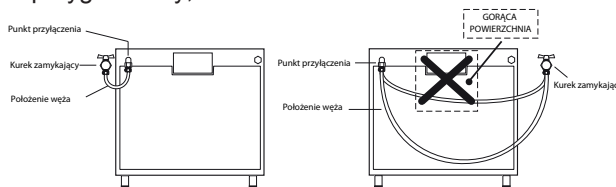
Dla zapewnienia bezpieczeństwa pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia, należy się upewnić czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach wskazanych w tabeli Charakterystyka palników i dysz (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu gumowego

Sprawdzić czy przewód odpowiada obowiązującym normom krajowym. Wewnętrzna średnica przewodu powinna wynosić: 8 mm przy zasilaniu gazem płynnym; 13 mm przy zasilaniu metanem.

Po wykonaniu podłączenia upewnić się czy przewód:

- nie styka się w żadnym punkcie z częściami, które osiągają temperatury przekraczające 50°C;
- nie jest narażony na naciągnięcie ani poskręcanie i nie ma na nim zagięć lub przewężeń;
- nie ma styczności z przedmiotami tnącymi, ostrymi krawędziami, ruchomymi częściami i nie jest przygnieciony;



- jest łatwo dostępny na całej długości dla umożliwienia wykonywania kontroli jego stanu;
- jego długość wynosi mniej niż 1500 mm;
- jest dobrze umocowany na dwóch końcach za pomocą odpowiednich zacisków mocujących, zgodnych z obowiązującymi normami krajowymi.

Jeśli nie może być spełniony jeden z tych warunków lub ich większa liczba, albo jeśli kuchenka jest instalowana zgodnie z warunkami klasy 2 - podklasy 1 (urządzenie umiejscowione pomiędzy dwoma meblami), należy zastosować przewód giętki stalowy (*patrz niżej*).

Podłączenie gazu przy pomocy przewodu giętkiego ze stali nierdzewnej o pełnych ściankach z gwintowanymi złączami.

Sprawdzić czy przewód i uszczelki odpowiadają obowiązującym normom krajowym.

Aby zamontować przewód należy usunąć złączkę przewodu giętkiego znajdującą się na urządzeniu (złącze wejściowe gazu do urządzenia jest gwintowane gwintem gazowym 1/2 walcowym męskim).

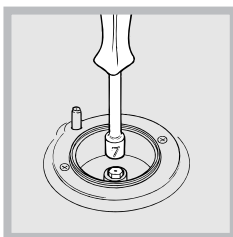
Wykonać podłączenie tak, aby całkowita długość przewodów nie przekraczała 2 metrów oraz upewnić się czy przewód nie styka się z ruchomymi częściami i czy nie jest przygniety.

Kontrola szczelności

Po zakończeniu instalacji sprawdzić szczelność wszystkich złącz stosując w tym celu roztwór mydlany, nigdy płomień.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

Urządzenie może być dostosowane do innego rodzaju gazu niż ten, którym jest aktualnie zasilane (wskazany na etykiecie kalibracyjnej na pokrywie).



Dostosowanie płyty grzejnej

Wymiana dysz palników płyty:

1. zdjąć kratki i wykręcić palniki z gniazd;
2. odkręcić dysze, posługując się kluczem rurowym 7 mm (*patrz rysunek*) i wymienić je na te, które są przystosowane do nowego rodzaju gazu (*patrz tabela Charakterystyka palników i dysz*);
3. przywrócić na swoje miejsce wszystkie komponenty wykonując czynności w kolejności odwrotnej w stosunku do powyższej sekwencji.

Regulacja minimum palników płyty:

1. ustawić kurek w położeniu minimum;
2. zdjąć pokrętło i kręcić śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi kurka aż do uzyskania małego regularnego płomienia.

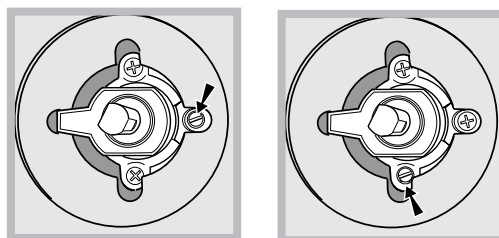
W przypadku gazów płynnych śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca;

3. sprawdzić czy podczas szybkiego obracania pokrętłem z położenia maksymalnego do minimalnego nie następuje gaśnięcie palników.

Palniki płyty nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

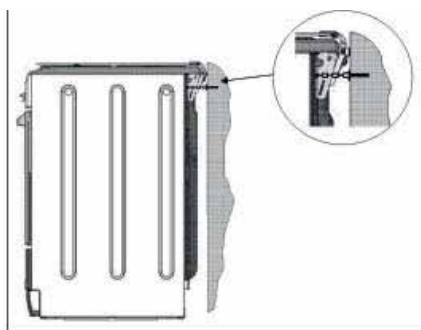
Po wykonaniu regulacji dla gazu innego niż oryginalnie przewidziany, należy wymienić poprzednią etykietę kalibracyjną na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi, dostępną w naszych Autoryzowanych Centrach Obsługi Technicznej.

W sytuacji, gdy ciśnienie gazu jest inne (lub zmienne) od przewidzianego, konieczne jest zainstalowanie na



przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia, zgodnie z obowiązującą normą krajową dotyczącą „kanałowych regulatorów gazu”.

Łańcuszek bezpieczeństwa



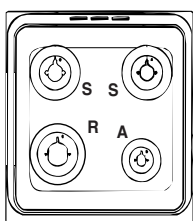
! Aby uniknąć przechylenia się urządzenia (np w przypadku wejścia dziecka na drzwiczki), **NALEŻY** zainstalować łańcuszek bezpieczeństwa!

Łańcuszek należy przymocować do ściany znajdującej się bezpośrednio za urządzeniem, przy pomocy wkrętu (wkręt nie jest dodawany do urządzenia), na wysokości miejsca, w którym łańcuszek przymocowany jest do urządzenia.

Wkręt powinien zostać odpowiednio dobrany, w zależności od materiału, z którego wykonana jest ściana znajdująca się za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9mm, należy użyć podkładki.

Jeżeli ściana za urządzeniem jest betonowa, wkręt musi mieć średnicę co najmniej 8mm i długość co najmniej 60mm.

Upewnij się, że łańcuszek został dobrze przymocowany do ściany. Powinien być napięty i znajdować się w pozycji poziomej (równoległej do podłoża) - patrz rysunek.



ACMT 6332/WH

ACMT 6332/IX/1



UWAGA! Szklana pokrywa może popękać jeżeli zostanie nagrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki przed zamknięciem pokrywy. *Dotyczy tylko modeli ze szklana pokrywa.

Tabela 1 (PL)			G30 (GPB)				G20 (GZ50)			G2.350 (GZ35)		
Palnik	Średnica (mm)	Moc Ciepłna kW (p.c.s.*) minimal	Moc Ciepłna kW (p.c.s.*) nominal.	By-pass 1/100 (mm)	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ * g/h	Moc Ciepłna kW (p.c.s.*) nominal.	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ * l/h	Moc Ciepłna kW (p.c.s.*) nominal..	Dysza 1/100 (mm)	Przepływ * l/h
Duży (R)	100	0,7	3,4	41	87	247	3,0	128	286	3,0	170	397
Półszybki (średni) (S)	75	0,4	2,2	30	69	160	1,9	104	181	1,9	140	251
Pomocniczy (mały) (A)	51	0,4	1,1	30	50	80	1,0	78	95	1,0	102	132
Ciśnienie Zasilania	Minimalne (mbar)	29					16			10		
	Nominalne (mbar)	37					20			13		
	Maksymalne (mbar)	44					25			16		

* przy gazie suchym 15°C 1013 mbar
G20 (GZ 50) p.c.i. 37,78 MJ/m³

GZ350 (GZ35) p.c.i. 27,20 MJ/m³ G30 (GPB) p.c.i. 49,47 MJ/kg

Uruchomienie i obsługa kuchni




PL

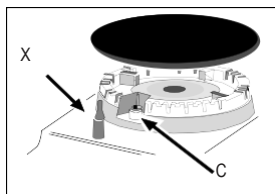
Korzystanie z płyty grzejnej

Zapalanie palników

Każdemu pokrętle PALNIKA odpowiada kompletny pierścień, pokazujący siłę płomienia danego palnika.

Aby zapalić jeden z palników na kuchence:

1. Zbliż płomień lub zapalniczkę do palnika.
2. Naciśnij pokrętle PALNIKA i obróć go w lewo, aż będzie skierowane na maksymalne ustawienie płomienia .
3. Dostosuj intensywność płomienia dożądanego poziomu za pomocą pokrętle PALNIKA, kręcąc w lewo. Może to być ustawienie minimalne , maksymalne  lub dowolne położenie pomiędzy nimi.



Jeśli urządzenie jest wyposażone w elektroniczny system zapalania* (C) (patrz: rysunek), naciśnij pokrętle PALNIKA i obróć go w lewo w kierunku ustawienia minimalnego płomienia, aż palnik zapali się. Palnik

może zgasnąć po zwolnieniu pokrętle. W takim przypadku należy powtórzyć proces, trzymając wciśnięte pokrętle nieco dłużej.







Jeśli urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi palników (X), naciśnij i przytrzymaj pokrętle PALNIKA przez około 3-7 sekund, aby podtrzymać płomień i włączyć zabezpieczenie.

! Jeśli płomień przypadkowo zgaśnie, wyłącz palnik i odczekaj co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi palników*, naciśnij i przytrzymaj pokrętle PALNIKA przez około 2-3 sekundy, aby podtrzymać płomień i włączyć zabezpieczenie.

Aby wyłączyć palnik, obróć pokrętle do pozycji stop .

Regulacja płomienia według poziomu

	Idealny do łagodnego gotowania (np.: ryżu, sosu, pieczeni, ryb) z płynami (wodą, winem, bulionem, mlekiem)
	Idealny do duszenia (przez dłuższy czas) i zagęszczania. Makaron z sosem,
	Idealny do smażenia bez panierki (<i>sauté</i>).
	Gotowanie na dużym ogniu i zrumienianie (pieczeń, steki, kotlety, filety rybne, jajka smażone)
	Idealny do grillowania i zrumieniania, rozpoczynania gotowania, smażenia mocno zamrożonych produktów.
	Idealny do szybkiego zwiększenia temperatury żywności, szybkiego gotowania wody i innych płynów.

Rady dotyczące korzystania z palników

Aby palniki pracowały w sposób możliwie najbardziej efektywny i aby zaoszczędzić na ilości zużywanego gazu, zaleca się gotowanie tylko w naczyniach posiadających pokrywkę oraz z płaskie dno. Powinny one być również odpowiednie do rozmiaru palnika.

Palnik	Średnica naczynia (cm)
Szybki (R)	24 - 26
Pół-szybki (S)	16 - 20
Pomocniczy (A)	10 - 14

W celu określenia rodzaju palnika, należy zapoznać się ze schematami zawartymi w ustępie "Specyfikacje palnika i dyszy."

W modelach wyposażonych w nakładkę na palnik, należy go stosować tylko w połączeniu z palnikiem pomocniczym, gdy używane są naczynia o średnicy mniejszej niż 12 cm.

Korzystanie z piekarnika

Przed pierwszym użyciem piekarnika i grilla należy urządzenie wygrzać. Wygrzewanie powinno trwać około pół godziny. W tym czasie piekarnik powinien być pusty, termostat powinien być ustawiony na najwyższą temperaturę, drzwi powinny być otwarte. Należy również zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. Zapach, który odczuwany jest za zwyczaj podczas wygrzewania kuchenki, związany jest z parowaniem substancji wykorzystywanych do zabezpieczenia piekarnika na czas magazynowania.

Przed uruchomieniem kuchni należy usunąć folię zabezpieczającą boczne ścianki urządzenia.

Dolną półkę należy wykorzystywać podczas pieczenia na różnie. W przypadku innych opcji piekarnika nie należy stosować dolnej półki.

Nie należy nic kłaść na dolnej części piekarnika podczas pracy urządzenia – może to spowodować uszkodzenie emalii. Do pieczenia należy używać wyłącznie kratkę piekarnika.

1. Pokrętle OPCJI PRACY piekarnika wybrać program pieczenia.
2. Pokrętle TERMOSTATU ustawić temperaturę pieczenia. (zobacz tabelę z Poradnikiem pieczenia)

W trakcie pieczenia możliwe jest:

- Zmiana programu pieczenia przez obrócenie pokrętle OPCJI PRACY piekarnika.
- Zmiana temperatury pieczenia przez obrócenie pokrętle TERMOSTATU.
- Wyłączenie pieczenia przez ustawienie pokrętle OPCJI PRACY piekarnika w pozycji „0”.

Pieczenie musi odbywać się na KRATCE.

* Dostępne tylko dla pewnych modeli.

Tryby pieczenia











Wszystkie tryby gotowania posiadają domyślną temperaturę gotowania, regulowana wedle upodobania, pomiędzy 40°C a 250°C.

Kontrolka pracy TERMOSTATU

Sygnalizuje moment, w którym piekarnik grzeje. W momencie osiągnięcia zadanej temperatury pokrętkiem termostatu kontrolka zgaśnie. Włączy się ponownie, kiedy grzałki znowu zaczną grzać aż do osiągnięcia temperatury, kiedy znowu zgaśnie. Kontrolka informuje o prawidłowej pracy termostatu, który czuwa nad utrzymaniem stałej temperatury w piekarniku.

Oświetlenie piekarnika

Ustawienie pokrętki na symbolu  umożliwia włączenie oświetlenia piekarnika bez konieczności włączania żadnych elementów grzewczych.

Funkcje	Funkcje	Opis
	Tryb PIEKARNIKA TRADYCYJNEGO	Włączą się zarówno górny, jak i dolny element grzewczy. Używając tego trybu pieczenia, najlepiej jest korzystać tylko z jednego rusztu. Przy korzystaniu z kilku rusztów, ciepło będzie się rozprzodzało nierównomiernie.
	Tryb PIECZENIA CIASTA	Tylny element grzewczy oraz wentylator są włączone, gwarantując rozłożenie ciepła w całym piekarniku w delikatny i jednorodny sposób. Tryb ten jest idealny do pieczenia i gotowania potraw wrażliwych na temperaturę (takich, jak ciasta, które muszą wyrosnąć), oraz do przygotowywania ciastek na 3 półkach równocześnie.
	Tryb SZYBKIEGO PIECZENIA	Elementy grzewcze i nawiew włączają się, zapewniając systematyczne i jednakowe nagrzewanie całego piekarnika. Dla tego trybu pieczenia, rozgrzewanie wstępne piekarnika nie jest konieczne. Tryb ten jest szczególnie odpowiedni dla szybkiego pieczenia zakupionych gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie gotowanych). Najlepsze rezultaty osiągnie się używając tylko jednego rusztu.
	Tryb MULTI-COOKING	Wszystkie elementy grzewcze (górny, dolny i kołowy) oraz nawiew zostają włączone. Jako, że temperatura jest jednakowa w całym piekarniku, powietrze piecze i brązowi jedzenie w sposób jednakowy. W tym samym czasie można korzystać maksymalnie z dwóch rusztów
	Tryb PIZZY	Kołowy element grzewczy, elementy grzewcze dolne oraz nawiew włączają się. Kombinacja ta szybko nagrzewa piekarnik wytwarzając duże ilości ciepła, szczególnie przy pomocy elementu dolnego. Jeśli używasz więcej niż jednego rusztu w tym samym czasie, w połowie pieczenia zamień potrawy miejscami
	Tryb GRILLA	Włącza się centralna część górnego elementu grzewczego. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej (cielęcina i steki wołowe, steki z polędwicy wołowej i antrykoty). Ten tryb pieczenia zużywa ograniczoną ilość energii i jest idealny do grillowania niewielkich potraw. Umieść jedzenie na środku rusztu, gdyż umieszczone po bokach, nie będzie się równomiernie piekło.
	Tryb GÓRNY WENTYLOWANY (GRATIN)	Włącza się górny element grzewczy, rożen zaczyna się obracać (jeśli jest), a także włącza się nawiew. Kombinacja tych funkcji podwyższa efektywność jednokierunkowego emitowania gorąca dostarczanego przez elementy grzewcze w całym piekarniku poprzez wymuszony nawiew. Zapobiega to przypalaniu się powierzchni potraw i pozwala wysokiej temperaturze przenikać do ich wnętrza. ! Tryby GRILL i GRATIN wymagają zamkniętych drzwi piekarnika.
	Tryb ROZMRAŻANIA	Wentylator umieszczony w dnie piekarnika rozprzodza powietrze o temperaturze pokojowej wokół jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszelkiego rodzaju potraw, szczególnie dla delikatnych typów jedzenia niewymagających wysokich temperatur takich, jak: lody, ciasta lodowe lub desery budyniowe i ciasta owocowe. Dzięki nawiewowi, czas rozmrażania skraca się o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba możliwe jest przyspieszenie tego procesu przy użyciu trybu „multi-cooking“ i ustawieniu temperatury na 80° - 100°C.
	TRYB DOLNEJ GRZALKI	Włącza się dolny element grzewczy. Pozycja ta jest zalecana dla dochodzenia pieczonych potraw (na tacach do pieczenia), które są już upieczone na zewnątrz ale wymagają dopieczenia ich środka, lub też dla deserów z owocami albo dżemem na wierzchu, wymagających tylko lekkiego przypieczenia powierzchni. Zwróć uwagę, że funkcja ta nie pozwala na osiągnięcie maksymalnej temperatury wewnątrz piekarnika (250°C) i nie jest z tego powodu zalecana dla potraw pieczonych przy użyciu wyłącznie tego ustawienia, o ile nie pieczesz ciasta (które powinno być pieczone w temperaturze 180°C lub niższej).
	TRYB DOLNEGO WENTYLATORA	Włącza się dolny element grzewczy i wentylator, co pozwala na rozprzodzenie się ciepła po całej komorze piekarnika. Kombinacja ta jest użyteczna dla lekkiego przypiekania warzyw i ryb.

Wskazówki dotyczące pieczenia

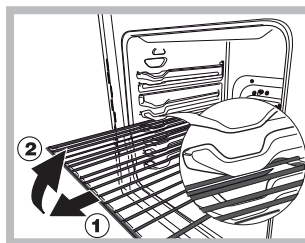
! W trybie GRILL podstaw tacę na ściekający tłuszcz w pozycji 1.

GRILL

- Umieść ruszt w pozycji 3 lub 4. Umieść jedzenie na jego środku.
- Zalecamy ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest sterowany termostatem i może nie pracować przez cały czas.

PIZZA

- Użyj aluminiowej blachy na pizzę. Umieść ją na odpowiednim ruszcie. Aby otrzymać kruche ciasto, nie używaj głębokiej blachy do pieczenia, ponieważ nie pozwala ona na tworzenie się kruchego ciasta i wydłuża całkowity czas pieczenia.
- Jeśli pizza zawiera dużo dodatków, zalecamy położenie na wierzchu sera mozzarella w połowie pieczenia.



OSTRZEŻENIE! Piec jest wyposażony w układ przytrzymania półek, aby zapobiec ich wysunięciu się z piekarnika. (1) Jak przedstawiono na rysunku, aby je wyciągnąć całkowicie wystarczy podnieść półki, trzymając je za przednią część i wyciągnąć (2).

Pieczenie na kilku poziomach

Jeżeli zamierzamy piec jednocześnie na więcej niż jednej półce, należy zastosować tryb PIEKARNIK Z NAWIEWEM

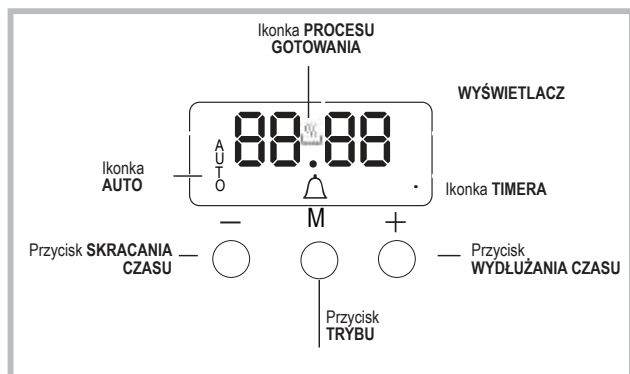


Korzystając z trybu PIEKARNIK Z NAWIEWEM należy mieć poniższe sugestie na uwadze:

- Półka piekarnika ma pięć poziomów. Podczas pieczenia w trybie z nawiewem, do pieczenia wybiera się dwa spośród trzech środkowych poziomów. Poziom najwyższy i najniższy wystawione są na najbardziej bezpośrednie działanie przepływającego w piekarniku gorącego powietrza. Pieczenie na tych poziomach może doprowadzić do spalenia bardziej delikatnych potraw;
- Zasadniczo, dla dań wymagających intensywniejszego pieczenia zalecane jest stosowanie drugiego i czwartego poziomu. Na przykład, podczas równoczesnego przygotowywania pieczeni wraz z innymi potrawami, pieczeń umieszczana jest na drugim poziomie a czwarty poziom przeznaczony jest na dania bardziej delikatne;
- Podczas pieczenia potraw wymagających różnych temperatur pieczenia lub czasów pieczenia, należy ustawić średnią temperaturę dla tych dwóch potraw a danie bardziej delikatne umieścić na czwartym poziomie piekarnika. Jako pierwsze należy wyjąć z piekarnika danie o krótszym czasie pieczenia;
- Podczas pieczenia pizzy na dwóch poziomach, przy temperaturze 220°C i po 15 min. nagrzania piekarnika, pizza pieczona na poziomie nr 4 powinna być pieczona kilka minut dłużej niż z poziomu nr 2.
- Na dolnym poziomie ustawia się tacę a ruszt umieszcza się na poziomie wyższym;

Funkcjonowanie zegara/ minutnika

PL




Ustawianie zegara !

Zegar może zostać ustawiony gdy piekarnik jest włączony lub wyłączony zakładając, że jeszcze nie zaprogramowano czasu zakończenia pieczenia. Po podłączeniu urządzenia do zasilania

lub po awarii zasilania, na ekranie zaczną migać cyfry 00:00.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”.
Dwukropek pomiędzy godziną i minutą zacznie migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia godziny; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.

Zmiana częstotliwości brzęczyka

1. Najpierw naciśnij jednocześnie przyciski „+” i „-”, a następnie przycisk , aby wybrać menu zmiany częstotliwości brzęczyka. Podczas gdy widoczny jest napis tonX można zmienić częstotliwość sygnału brzęczyka, dotykając kilkakrotnie „-”.

Ustawianie minutnika !


Funkcja ta nie przerywa pieczenia i nie ma wpływu na piekarnik; ona tylko włącza sygnał dźwiękowy po upływie określonego czasu.

1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikonka  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żadanego czasu; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
3. Odczekaj 5 sekund; jeśli naciśniesz przycisk jeszcze raz, wyświetlacz pokaże upływający czas. Gdy czas ten upłynie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.




Programowanie pieczenia !

Przed rozpoczęciem programowania należy wybrać tryb pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia


1. Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aż ikonka **AUTO** i napis DUR na wyświetlaczu zaczną migać.
 2. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia żadanego czasu trwania; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie wartości.
 3. Odczekaj 5 sekund, po upływie których na wyświetlaczu pojawi się ikonka **AUTO**.
 4. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.
- Przykładowo: jest godzina 9 rano, zaprogramowano czas 1 godziny i 15 minut. Program zakończy się automatycznie o 10:15 rano.

Ustawianie godziny zakończenia trybu pieczenia

1. Postępuj wg wskazówek 1 - 3 powyżej, aby ustawić czas trwania pieczenia.
 2. Następnie, naciśnij przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
 3. Użyj przycisków „+” i „-” do ustawienia godziny zakończenia pieczenia; jeśli naciśniesz i przytrzymasz którykolwiek z przycisków, cyfry będą się zmieniać szybciej, ułatwiając i przyspieszając ustawienie żądanej wartości.
 4. Odczekaj 5 sekund lub naciśnij ponownie przycisk .
Po rozpoczęciu gotowania na wyświetlaczu widoczny będzie symbol .
 5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Pieczenie zostało zaprogramowane, gdy ikonka **AUTO** zaświeci się.
- Na przykład: Jest godzina 9 rano, i zaprogramowano czas trwania pieczenia - 1 godzinę. Zaprogramowano 12:30, jako godzinę zakończenia pieczenia. Program rozpocznie się automatycznie o 11:30 rano.

Anulowanie programu

Aby anulować program:

- naciskaj przycisk , aż ikonka odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować oraz cyfry na wyświetlaczu przestaną migać. Naciśnij przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-”; anuluje to wszystkie wcześniejsze ustawienia, w tym timery.

Tryby pieczenia	Jedzie	Waga (kg.)	Pozycja rusztu piekarnika	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Zalecana temperatura	Czas pieczenia (minuty)
Piekarnik Tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (ciasto kruche)	-	3	15	180	15-20
	Tarty	1	3	15	180	30-35
Pieczenie ciasta	Tarty	0.5	3	15	180	20-30
	Ciasta owocowe	1	2 lub 3	15	180	40-45
	Ciasta śliwkowe	0.7	3	15	180	40-50
	Ciasta biszkoptowe	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 rusztach)	1.2	2 i 4	15	200	30-35
	Małe ciasta (na 2 rusztach)	0.6	2 i 4	15	190	20-25
	Chrupki serowe (na 2 rusztach)	0.4	2 i 4	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180	
Tryb Szybkiego Pieczenia	Mrożone jedzie					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cukinia i pieróg z krewetkami	0.4	2	-	200	20
	Wiejski pieróg szpinakowy	0.5	2	-	220	30-35
	Ciasto zawijane	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Złociste bułeczki	0.4	2	-	180	25-30
	Kąski kurczaka	0.4	2	-	220	15-20
	Jedzie wstępnie ugotowane					
	Złociste skrzydełka kurczaka	0.4	2	-	200	20-25
Świeże jedzia	Herbatniki (ciasto kruche)	0.3	2	-	200	15-18
	Ciasto śliwkowe	0.6	2	-	180	45
	Chrupki serowe	0.2	2	-	210	10-12
Multi-Cooking	Pizza (na 2 rusztach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 rusztach)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 rusztach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Pikantne pierogi	1.5	3	15	200	25-30
Tryb Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2 lub 3	10	180	60-70
Grill	Sola lub mątwą	0.7	4	-	Mix	10-12
	Kałamarnica i kebaby z krewetek	0.6	4	-	Mix	8-10
	Mątwą	0.6	4	-	Mix	10-15
	Filet z dorsza	0.8	4	-	Mix	10-15
	Warzywa z grilla	0.4	3 lub 4	-	Mix	15-20
	Stek jagnięcy	0.8	4	-	Mix	15-20
	Kiełbaski	0.6	4	-	Mix	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	Mix	10-12
	Makrele	1	4	-	Mix	15-20
	Tostowane kanapki (lub grzanki)	4 i 6	4	-	Mix	3-5
Gratin	Grillowany kurczak	1.5	2	10	200	55-60
	Mątwą	1.5	2	10	200	30-35
Dolny Wentylowany	Leszcz	0.5	3	18	170 - 180	25 - 35
	Filet z dorsza	0.5	3	16	160 - 170	15 - 20
	Strzępiel w folii	0.5	3	24	200 - 210	35 - 45
	Mieszanka warzyw (rodzaj Ratatouille)	0.8 - 1.0	3	21	190 - 200	50 - 60
	Warzywa dobrze wypieczone	1.5 - 2.0	3	20	180 - 190	55 - 60
Dolny	Dla idealnego pieczenia					

Uwaga: podane czasy pieczenia są przybliżone i mogą być różne w zależności od indywidualnych upodobań.

Konserwacja i czyszczenie

PL

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie urządzenia

Do czyszczenia urządzenia nie należy nigdy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

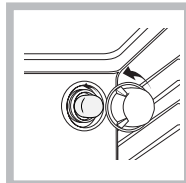
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali inox oraz uszczelki gumowe mogą być czyszczone przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć urządzenie po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Kratki, pokrywki, separatory płomienia oraz palniki płyty grzejnej są zdejmowalne dla ułatwienia ich czyszczenia; należy je myć w ciepłej wodzie z dodatkiem nie ściernego proszku, usuwając z nich wszelkie osady, a następnie dokładnie je susząc.
- Dla płyt z elektroniczną zapalarką, widoczne części zapalnika należy czyścić jak najczęściej. Również otwory wylotowe gazu powinny być sprawdzane odpowiednio często, by nie dopuścić do ich zapchania.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone po każdym użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe. Należy użyć do tego celu ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieściernych, a następnie osuszyć ją miękką szmatką; nie należy używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykle sztućce, także w zmywarkach.

Sprawdzać uszczelki piekarnika

Kontrolować okresowo stan uszczelki wokół drzwiczek piekarnika. Gdyby okazało się, że uszczelka jest uszkodzona, należy zwrócić się do najbliższego Autoryzowanego Centrum Serwisowego. Nie należy używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki oświetleniowej w piekarniku

W celu wymiany żarówki w piekarniku:



1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na analogiczną : moc 25 W, złącze E 14.
3. wyjąć i otworzyć pokrywkę (patrz ilustracja).

Konserwacja kurków gazowych

Z czasem, może się zdarzyć, pokrętko zaworka gazu zablokuje się lub jego obrót będzie utrudniony. Wówczas zaworek należy wymienić.

Czynność ta powinna być wykonywana przez technika posiadającego autoryzację producenta.

Wsporniki półek piekarnika

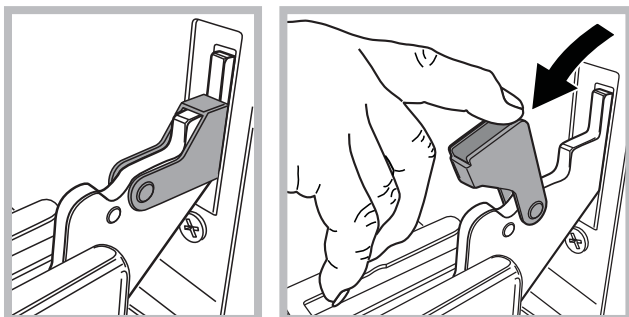
Wsporniki półek są wyjmowane i nadają się do mycia w zmywarce.

Aby wyjąć wspornik, chwyć go z przodu i pociągnij od ścianki piekarnika; wspornik można następnie umyć w zlewie lub zmywarce. Po jego wyjęciu można będzie uzyskać łatwiejszy dostęp do ścianki piekarnika w celu jej umycia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

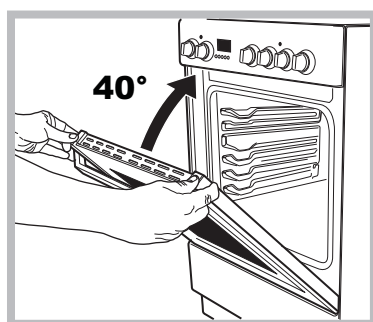
Aby włożyć wspornik z powrotem, wsuń dłuższą końcówkę w tylny otwór mocujący, a następnie wepchnij przednią końcówkę.

Demontaż i ponowny montaż drzwiczek piekarnika:

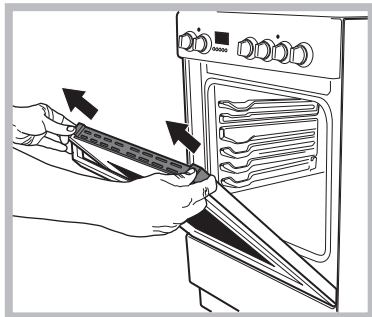
1. Otworzyć drzwiczki
2. Obrócić całkowicie do tyłu zaczepy zawiasów drzwi piekarnika (zob. zdjęcie)



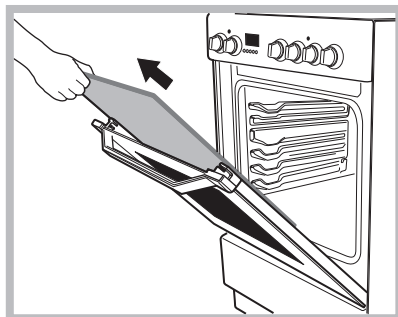
3. Zamknąć drzwi aż do oporu stawianego przez zaczep (drzwi pozostaną otwarte na ok. 40°) (zob. zdjęcie)



4. Naciśnąć dwa przyciski umieszczone na profilu górnym i wyjąć profil (zob. zdjęcie)



5. Wyjąć szklaną płytę, przeprowadzić czyszczenie zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale: "Konserwacja i utrzymanie".

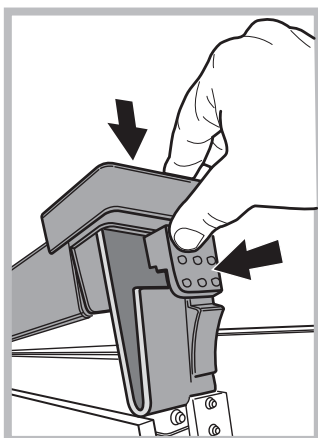


6. Ponownie założyć szybę.

OSTRZEŻENIE! Piekarnika nie można używać, gdy wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE! Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a napis ostrzegawczy na panelu nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany

7. Ponownie założyć profil: z chwilą prawidłowego ułożenia profilu, wyczuje się "klik".
8. Całkowicie otworzyć drzwiczki.
9. Zamknąć śruby w kształcie U (zob. zdjęcie).



10. Teraz można całkowicie zamknąć drzwiczki i rozpocząć zwykłe użytkowanie piekarnika.

Czyszczenie piekarnika wspomagane parą:

Ten tryb czyszczenia jest zalecany do czyszczenia po pieczeniu tłustego jedzenia (pieczeni, mięsa).

Ta procedura czyszczenia upraszcza proces usuwania brudu ze ścianek piekarnika poprzez generowanie pary w jego wnętrzu. W ten sposób łatwiejsze będzie czyszczenie wnętrza samego piekarnika.

Ważne! Zanim rozpoczniesz czynność czyszczenia parą:

- usuń resztki jedzenia / tłuszczu z dna piekarnika;
- usuń wszelkie akcesoria (kratki i garnki).

Po wykonaniu powyższych czynności zalecamy:

1 – Nalej 300 ml wody do głębokiej blachy/półki piekarnika; umieść ją na pierwszym dolnym poziomie. W modelach bez głębokiej blachy/półki, proszę użyć standardową blachę do pieczenia i umieścić ją na ruszcie na pierwszym dolnym poziomie.

2 – Wybierz funkcję DOLNEJ GRZALKI  i ustaw temperaturę na 100°C;

3 – Włącz piekarnik na 15 minut;

4 – Wyłącz piekarnik;

5 – Gdy piekarnik wystygnie, otwórz jego drzwi i dokończ mycie wodą i wilgotną ściereczką.

6 – Usuń pozostałości wody z wnętrza piekarnika po zakończeniu jego mycia.

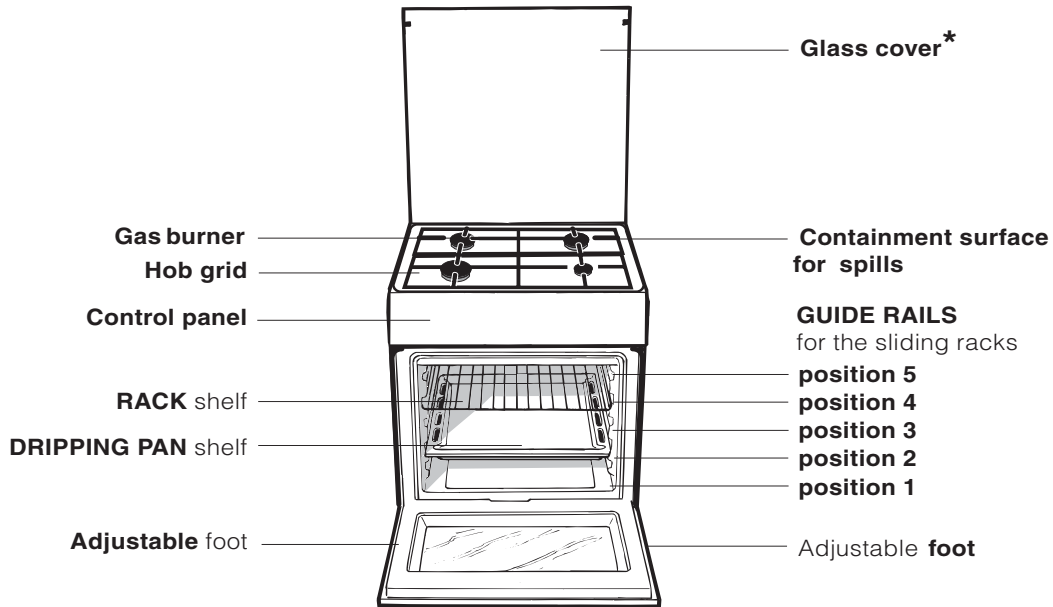
Jeśli czynność czyszczenia jest wykonywana po pieczeniu szczególnie tłustego jedzenia lub gdy piekarnik jest bardzo brudny, proszę dokończyć jego mycie metodą tradycyjną objaśnioną w poprzednim paragrafie.

Proszę czyścić piekarnik, gdy jest on zimny

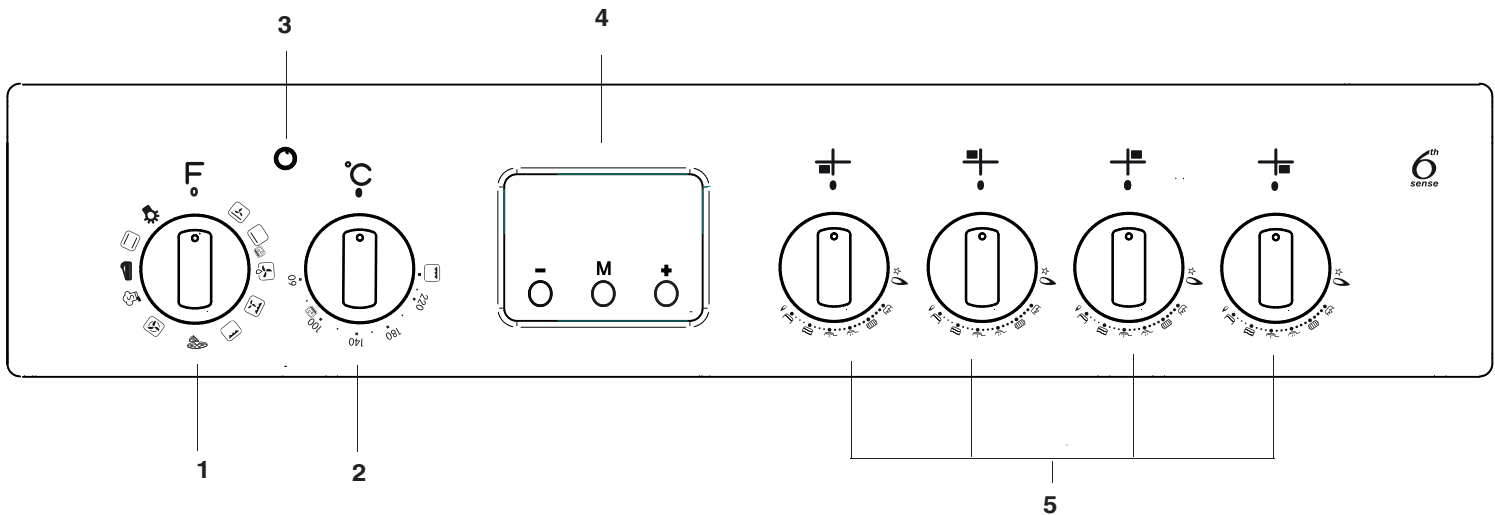
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



GB **Description of the appliance**
Control panel

- 1. SELECTOR knob
- 2. THERMOSTAT knob
- 3. THERMOSTAT indicator light
- 4. Electronic cooking programmer
- 5. Hob BURNER control knob

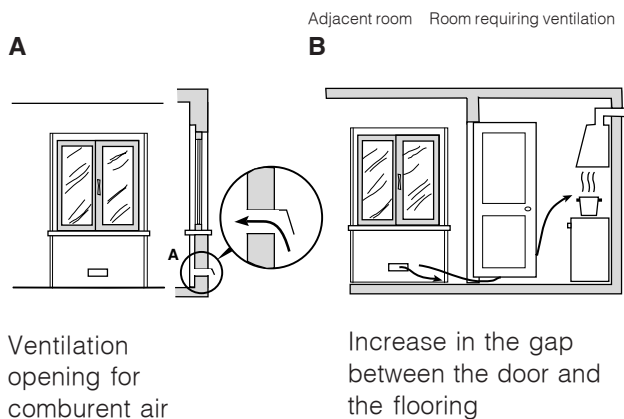
Installation

GB

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation and any subsequent amendments in force. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

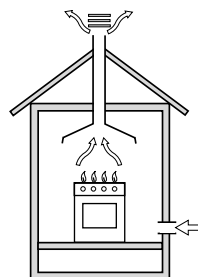
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A). These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



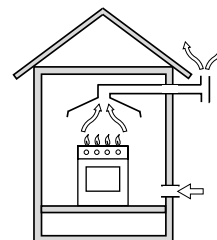
After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The efficient removal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

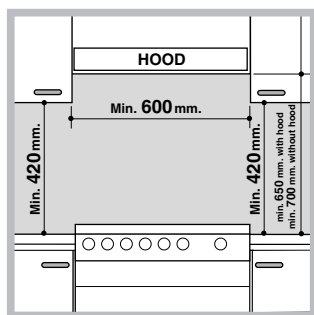
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.

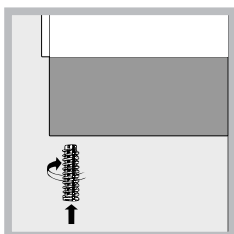


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

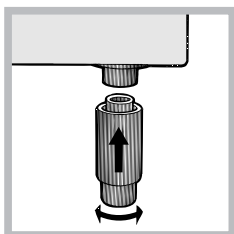
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

* Only available in certain models.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and any subsequent amendments in force, after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see *below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations and any subsequent amendments in force. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket supplied with the appliance.

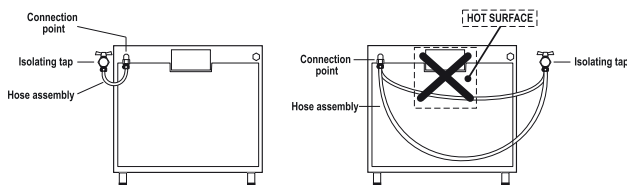
Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see *below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current national regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

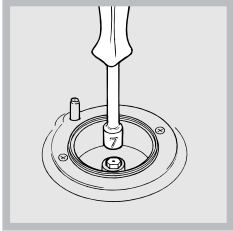
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Table of burner and nozzle specifications).

3. Replace all the components by following the above

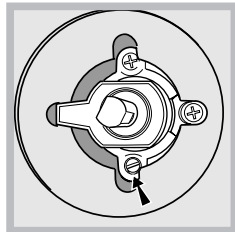
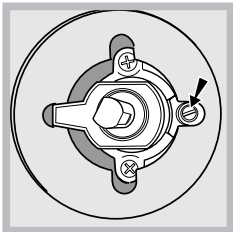
instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.

2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



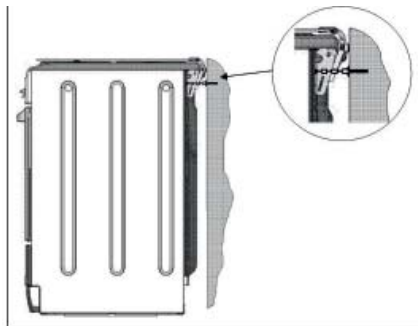
3. While the burner is lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

The hob burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

Safety Chain

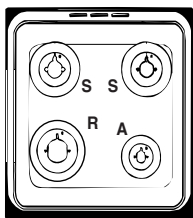


In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.



ACMT 6332/WH

ACMT 6332/IX/1

Table of burner and nozzle specifications

Table1 (for Poland)

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)	G20 (GZ50)		G2.350 (GZ35)		G30 (GPB)		
			Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h	Thermal power (p.c.i.*) kW	Dysza 1/100 (mm)	Flow* g/h
Fast (Large)(R)	100	3,00	128	286	170	397	3,40	87	247
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	104	181	140	251	2,20	69	160
Auxiliary (Small)(A)	51	1,00	78	95	102	132	1,10	50	80
Supply Pressures	Nominal (mbar)			16		10		29	
	Minimum (mbar)			20		13		37	
	Maximum (mbar)			25		16		44	

* A 15°C 1013 mbar dry gas

G20 (GZ50) p.c.i. = 37,78 MJ/m³

G2.350 (GZ35) p.c.i. = 27,20 MJ/m³




G30 (GPB) p.c.i. = 125,81 MJ/m³

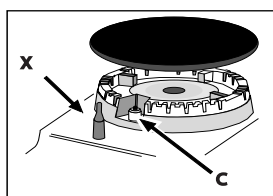
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device*(C) (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame

setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.







If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g. rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

Advice when using burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the paragraph "Burner and nozzle specifications."

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Using the oven

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

Always place cookware on the rack(s) provided. All cooking modes have a default cooking

* Only available in certain models.


Cooking modes











All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Function	Function	Function
	TRADITIONAL OVEN	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	BAKING	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	FAST COOKING	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	MULTI-COOKING	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	PIZZA	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	GRILL	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	GRATIN	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	DEFROSTING	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	BOTTOM	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	BOTTOM VENTILATED	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).


GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

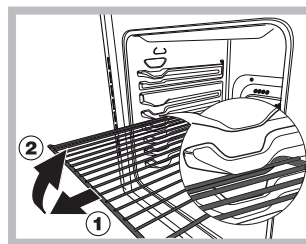
PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.



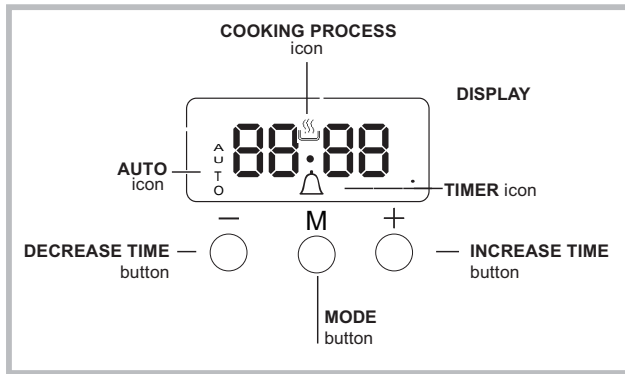
The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Clock/Minute Minder Operation

GB




Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and then press the  button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder




This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.





Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration


1. Press the  button several times until  icon and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon  will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the  button again, When the cooking process start, the symbol  is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the icon  is illuminated.
 - For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod fillet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bottom	For perfecting cooking					

* cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

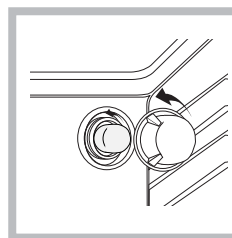
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

* Only available in certain models.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Oven shelf supports

The shelf supports are removable and dishwasher safe.

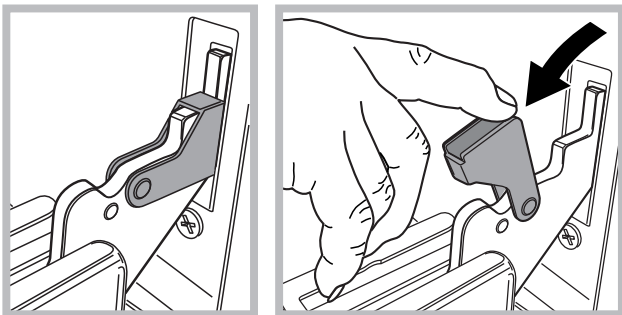
To remove hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.

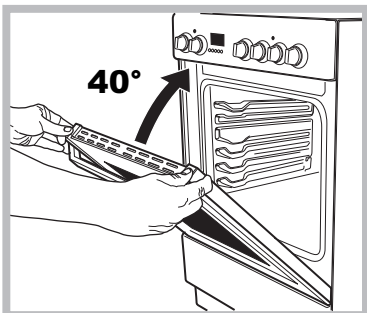
To refit the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

Removing and fitting the oven door:

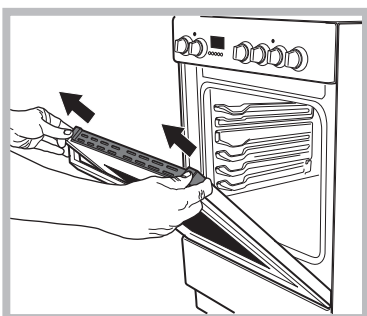
1. Open the door



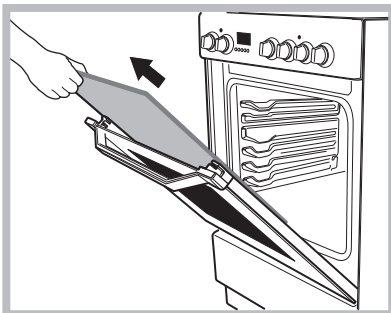
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)

5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

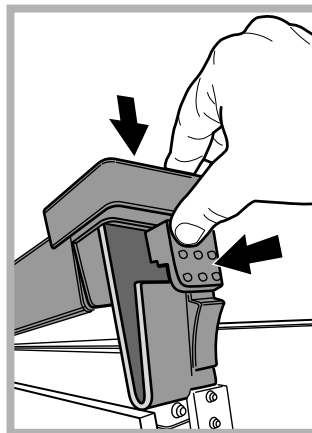
6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!
WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.

8. Open the door completely.

9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.


This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

! Important! Before you start steam -cleaning:

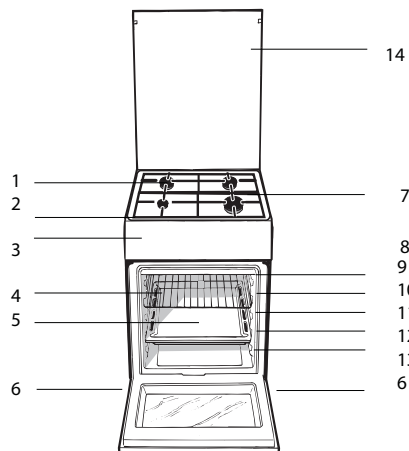
- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven  and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

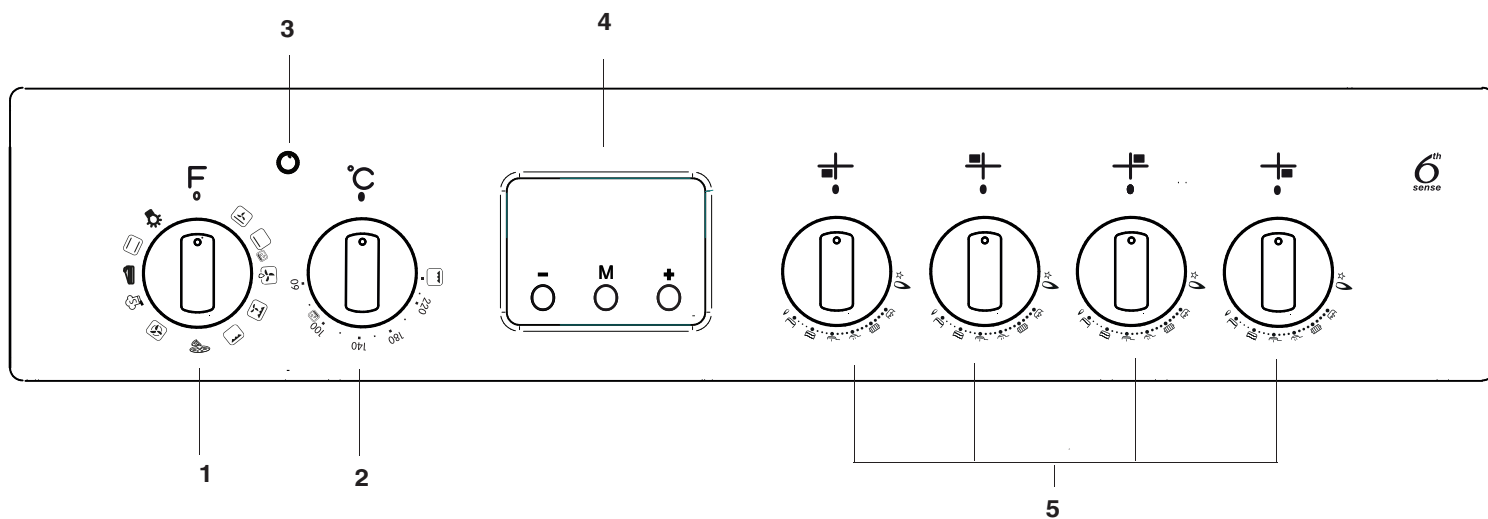
When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

Perform cleaning only in the cold oven!



RO Descrierea aragazului Prezentare generală

1. Arzător pe gaz
2. Fund dublu în caz de transvazare
3. Tablou de comandă
4. Raft GRĂTAR
5. Raft DECO
6. Piciare pentru reglare
7. Suprafață pentru colectarea lichidului scurs
8. Șine pentru rafturi
9. Poziția 5
10. Poziția 4
11. Poziția 3
12. Poziția 2
13. Poziția 1
14. Capac de sticlă (Există doar la anumite modele.)



RO Descriere aparatului Panoul de control

1. Buton PROGRAME
2. Buton TERMOSTAT
3. Indicator TERMOSTAT
4. Programator electronic
5. Butoane comandi ochiuri aragaz

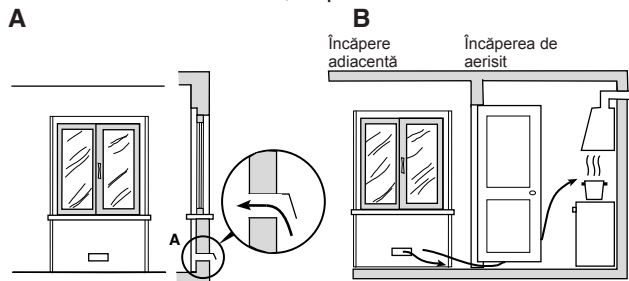
Instalare

Aerisirea încăperilor

Acest aparat poate fi instalat și poate funcționa doar în încăperi aerisite în permanență, conform Normelor Naționale în vigoare. Încăperea în care va fi montat aragazul trebuie să fie alimentată cu o cantitate de aer suficientă pentru a asigura arderea gazelor (debitul de aer nu poate fi mai mic de 2 m³/h pe kW de putere instalată).

Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm² și trebuie să fie amplasate astfel încât să nu fie acoperite, nici măcar parțial (vezi figura A).

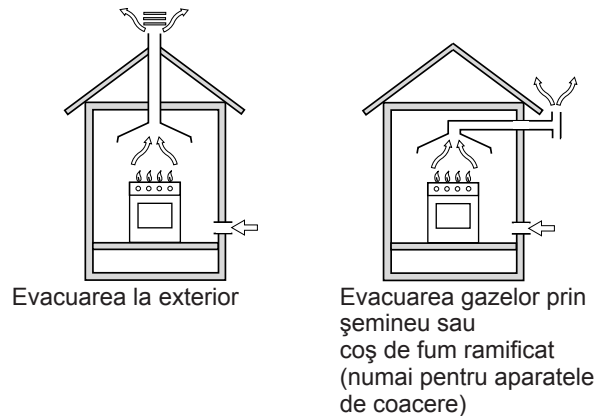
Acestea trebuie să fie mărite 100% - minim cu 200 cm² – dacă aragazul nu este dotat cu dispozitivul de siguranță împotriva scăpărilor de gaz sau dacă aerul necesar arderii este tras dintr-o încăpere alăturată (vezi figura B), care oricum nu poate fi o parte comună a imobilului, o încăpere cu pericol de incendiu sau un dormitor. Prizele de aer trebuie să aibă o conductă de comunicare cu exteriorul, după descrierea de mai sus.



Canale de aerisire pentru aerul necesar arderii
Major area spațiului dintre ușă și podea
! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

Evacuarea gazelor de ardere

Evacuarea gazelor de ardere trebuie să fie asigurată de o hotă legată la un coș cu tiraj natural, eficient, sau de un ventilator electric care să intre în funcțiune automat, la fiecare aprindere a aragazului (vezi figurile).



! Gazele de petrol lichefiate, mai grele ca aerul, stagnează în partea de jos a încăperii ; de aceea, încăperea unde este amplasat aragazul - dacă folosiți butelii cu GPL – trebuie să aibă fante de aerisire spre exterior, împotriva eventualelor scăpări de gaz. Buteliile GPL, atât goale cât și umplute parțial, nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi sau camere situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Păstrați în încăperea cu aragazul numai butelia pe care o utilizați, amplasată departe de sursele de căldură (cuptoare, sobe), care ar putea încălzi butelia la peste 50°C.

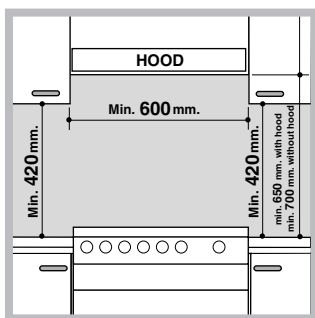
Poziționarea și punerea la nivel

Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

Asigurați-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

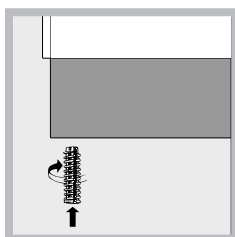
Pentru o instalare corectă:

- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanță de minim 420 mm de blatul de lucru. Dacă rafturile sunt inflamabile, distanța trebuie să fie de 700 mm (vezi figura);

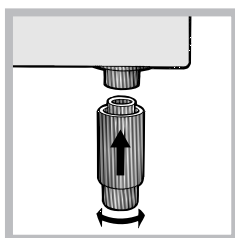


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

Punerea la nivel



Dacă este necesar să puneți la nivel aparatul, înșurubați șuruburile de reglare - din dotare – în locașurile speciale de sub aragaz (vezi figura).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

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

Conectarea electrică

Montați pe cablu un ștecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuța cu caracteristici a aparatului (vezi tabelul cu Date tehnice).

În cazul efectuării legăturii directe la rețea, este necesar să se monteze între aparat și rețea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziționat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza să fie cu împământare și conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar înlocuiți priza sau ștecărul; nu folosiți prelungitoare sau prize multiple.

*doar pe anumite modele.

După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați.

Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

Racordarea la gaze

Racordarea la gaze sau la butelie poate fi efectuată cu un furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform normelor naționale în vigoare, numai după ce ați verificat că aparatul este reglat pentru tipul de gaz pe care îl veți folosi (vezi eticheta de pe capac: în caz contrar *vezi mai jos*). În caz de alimentare cu gaz lichefiat, de la butelie, folosiți regulatoare de presiune care să fie conforme cu normele naționale în vigoare. Pentru a facilita racordarea, alimentarea aragazului se poate orienta lateral*: închideți racordul pe care se fixează furtunul cu capacul respectiv și înlocuiți garnitura de etanșare (din dotarea aparatului).

Pentru o funcționare sigură, pentru o folosire adecvată a energiei și o durabilitate sporită a aparatului, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor” (vezi *mai jos*).

Racordarea la gaze cu furtun din cauciuc

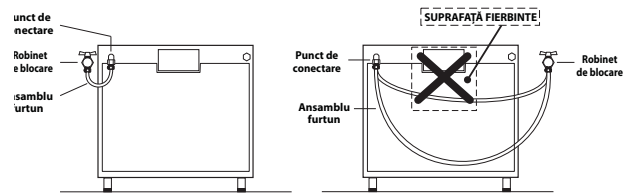
Verificați ca furtunul să corespundă normelor naționale în vigoare. Diametrul intern al tubului de utilizat trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichefiat și 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

După racordare, asigurați-vă că furtunul:

- nu atinge nici o componentă susceptibilă de a depăși 50°C;
- nu este supus nici unui fel de forțe, de tracțiune și de torsiune, și nu este curbat excesiv sau îngustat;
- nu intră în contact cu obiecte sau colțuri ascuțite, părți mobile și că nu este presat;
- este ușor accesibil, pe tot traseul său, cu scopul de al putea controla;
- are o lungime sub 1500 mm;
- este bine introdus la capete și fixat cu coliere de strângere, conform normelor naționale în vigoare.

! Dacă una sau mai multe din aceste condiții nu sunt respectate sau dacă aragazul este încastrat între două

piese de mobilier – condiții clasa a 2a, subcategoria 1 – va trebui să utilizați pentru racordare un tub flexibil din oțel (vezi mai jos).



Racordarea la gaze cu tub flexibil din oțel inoxidabil, pe perete, cu cuplări filetate

Verificați ca tubul și garniturile să corespundă normelor naționale în vigoare.

Pentru a monta tubul, este necesar să îndepărtați mufa furtunului de pe aragaz (robinetul de alimentare cu gaz este „tată”, de 1/2, filetat, cilindric).

! Efectuați legătura astfel încât lungimea tubului să nu depășească 2 m (la întinderea maximă); asigurați-vă că acesta nu atinge nici o componentă mobilă și nu este strivit.

Controlul etanșeității

După terminarea instalării, controlați perfectă etanșeitățile a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

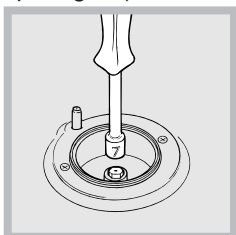
Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Aragazul poate fi adaptat și la alte tipuri de gaz, în afara celui pentru care a fost predispus (indicat pe eticheta de pe capac).

Adaptarea blatului de lucru

Înlocuirea duzelor arzătoarelor:

1. îndepărtați grătarul și extrageți arzătoarele din sediul lor;
2. deșurubați duzele, folosind o cheie tubulară de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le cu cele adecvate pentru noul tip de gaz (vezi tabelul cu „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”);



3. montați la loc toate componentele efectuând aceleași operații ca la demontare, dar în sens invers.

Reglarea arzătoarelor aragazului la minim:

1. rotiți bușonul la minim;
2. scoateți bușonul și rotiți șurubul de reglare (din interiorul sau de lângă tija centrală) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet.

3. verificați apoi ca, rotind rapid bușonul aragazului, de la maxim la minim, să nu se stingă ochiul.

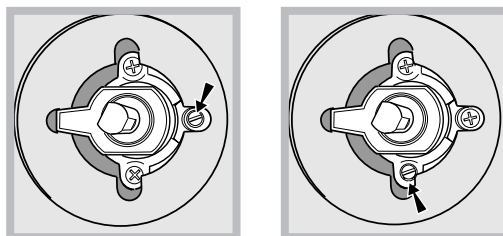
! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

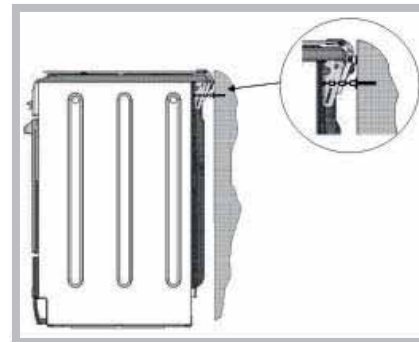
1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! În cazul unui gaz lichefiat, șurubul de reglare trebuie să fie înșurubat complet;

5. verificați dacă, rotind repede bușonul de la MAX la MIN sau dacă închideți și deschideți repede ușa cuptorului, flacăra rămâne aprinsă.



Siguranță furnizat



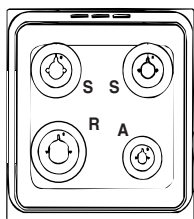
! Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu de către un copil care se cațără pe ușa cuptorului, TREBUIE să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este echipat cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un șurub (care nu este furnizat cu

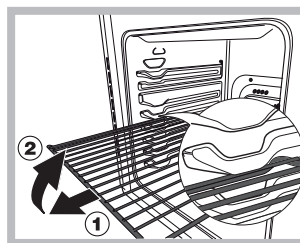
aragazul) de peretele din spatele aparatului, la aceeași înălțime ca și lanțul care este atașat la aparat. Alegeți șurubul și ancora șurubului în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul șurubului are un diametru mai mic de 9mm, trebuie să se utilizeze o șaibă. Peretele de

beton necesită un șurub cu diametrul de cel puțin 8 mm, și lungimea de cel puțin 60mm.

Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele din spate al aragazului și de perete, așa cum se arată în imagine, astfel încât, după instalare, să fie întins și paralel cu nivelul solului.



ACMT 6332/WH
ACMT 6332/IX/1



ATENȚIE! Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1). Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în

desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).

Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz lichefiat			Gaz natural		
		Nominală	Reducă	By Pass 1/100 (mm)	duză 1/100 (mm)	debit* g/h	duză 1/100 (mm)	debit* l/h	
Rapid (mare) (R)	100	3.00	0.7	41	87	218	214	128	286
Semirapid (mediu) (S)	75	1.90	0.4	30	69	138	136	104	181
Auxiliar (mic) (A)	51	1.00	0.4	30	50	73	71	78	95
Presiuni de alimentare	Minimum (mbar)					20	20		17
	Nominal (mbar)					30	30		20
	Maximum (mbar)					35	35		25

* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Gaze naturale P.C.S. = 37,78 MJ/Kg



ATENȚIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă este încălzit. Stingeți toate arzătoarele sau eventualele plite electrice înainte de a-l închide.*Se referă numai la modelele cu capac de sticlă

Pornire și utilizare

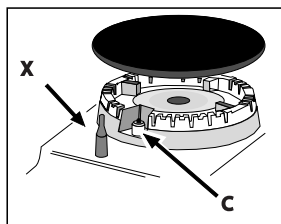
Utilizarea aragazului

Aprinderea arzătoarelor

Fiecare bușon al aragazului are, în dreptul său, schița arzătoarelor; ARZĂTORUL comandat de bușon este reprezentat cu un cerc evidențiat.

Pentru a aprinde un arzător al aragazului:

1. apropiați de arzător o flacăra sau o brichetă de aragaz;
2. apăsați și, în același timp, rotiți bușonul arzătorului în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maxim ⬆.
3. reglați intensitatea flăcării, după dorință, rotind în sens contrar acelor de ceasornic bușonul ARZĂTORULUI: la minim ⬆, la maxim ⬆ sau într-o poziție intermediară.



Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv electronic de aprindere* (C), apăsați mai întâi butonul de aprindere, indicat cu simbolul ☆, apoi apăsați și rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens

contrar acelor de ceasornic, până când reperul ajunge în dreptul poziției maxime; așteptați aprinderea flăcării.

Anumite modele sunt dotate cu un dispozitiv de aprindere integrat în bușon; în acest caz, veți observa numai dispozitivul de aprindere electronic* (vezi figura) dar nu și butonul de aprindere. Este suficient să apăsați și, în același timp, să rotiți bușonul ARZĂTORULUI în sens contrar acelor de ceasornic, până în poziția maximă și să așteptați aprinderea flăcării. În momentul în care lăsați bușonul, se poate întâmpla ca flacăra să se stingă. În acest caz, repetați operațiile, ținând bușonul apăsat mai mult timp.

! Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul și așteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

Dacă aparatul este dotat cu un dispozitiv de siguranță*(X) împotriva scăpării de gaz, țineți apăsat bușonul ARZĂTORULUI timp de 2-3 secunde, pentru a menține flacăra aprinsă și a activa dispozitivul.

Pentru a stinge arzătorul, rotiți bușonul până la •.

Ajustarea flăcării în funcție de niveluri

	Ideal pentru gătit lent (ex.: orez, sosuri, fripturi, pește) și lichide (apă, vin, bulion, lapte)
	Ideal pentru gătit înăbușit (pentru perioade lungi) și îngroșare. Paste cremoase,
	Ideal pentru soteuri.
	Gătirea la flacăra mare și rumenire (grătar, fripturi, escalop, file de pește, ouă prăjite.)
	Ideal pentru grătare și rumenire, începerea gătirii, frigerea în ulei a produselor congelate.
	Ideal pentru mărirea rapidă a temperaturii alimentelor pentru a fierbe rapid în cazul apei sau încălzirii rapide în gătirea de lichide

* Disponibil numai pentru anumite modele.

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține un randament maxim al arzătoarelor, precum și a economisi gazul, utilizați numai recipiente cu fundul plat, acoperite cu capac, de dimensiuni proporționale cu ale arzătoarelor:

Arzător	Ø Diametru recipient (cm)
Rapid (R)	24-26
Semi-rapid (S)	16-20
Auxiliar (A)	10-14

Pentru a identifica tipul arzătorului faceți referire la desenele din paragraful „Caracteristicile arzătoarelor și duzelor”.

Utilizarea cuptorului

Înainte de a începe utilizarea dispozitivului, asigurați-vă că ați eliminat foliile de plastic de pe părțile laterale ale aparatului.

Prima dată când porniți cuptorul lăsați să funcționeze în gol timp de cel puțin o oră cu termostatul la maxim și cu ușile închise. Apoi opriți cuptorul, deschideți ușa și aerisiți încăperea. Mirosul care apare este rezultatul evaporării substanțelor necesare pentru a proteja cuptorul! Pentru a preveni deteriorarea smalțului se interzice punerea oricărui lucru în partea de jos a cuptorului.

1. Selectați programul de gătit dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Selectați un program aprobat sau temperatura dorită prin rotirea butonului TERMOSTAT. Lista modurilor de gătit și temperaturilor recomandate corespunzătoare este inclusă într-un tabel special (vezi Tabelul gătirilor în cuptor).

În timpul de pregătire a mâncării, există posibilitatea:


- să schimbați programul de preparare, utilizând butonul PROGRAME;
- schimbați temperatura cu ajutorul butonului TERMOSTAT;
- întrerupeți gătirea prin întoarcerea butonului PROGRAM în poziția «0».

Instalați toate ustensilele de bucătărie pe grătarele complet furnizate.

Indicator TERMOSTAT











Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde și se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează și menține temperatura constantă.

Lumina din cuptor

Se aprinde rotind butonul PROGRAME în orice poziție diferită de «0» și rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Selecționând  cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.

Moduri de gătire

Toate modurile de gătire au o temperatură implicită de gătit care poate fi ajustată manual la o valoare între 40°C și 250°C după dorință.

Funcție	Funcție	Funcție
	CUPTOR TRADIȚIONAL	Ambele elemente de încălzire de sus și de jos vor fi activate. Atunci când folosiți modul de gătire tradițional, este mai bine să folosiți o singură poliță. Dacă folosiți mai mult de o poliță, căldura va fi distribuită în mod neuniform.
	COACEREA	Elementul de încălzire din spate și ventilatorul sunt activate, garantând astfel distribuția căldurii într-o manieră delicată și uniformă în întregul cuptor. Acest mod este ideal pentru coacere și gătire de mâncăruri delicate (mai ales prăjituri care trebuie să crească) și pentru pregătirea anumitor tarte pe 3 polițe simultan.
	GĂTIRE RAPIDĂ	Elementele de încălzire și ventilator pornesc, garantând o căldură delicată distribuită uniform în tot cuptorul. Preîncălzirea nu este necesară pentru acest mod de gătire. Acest mod este adecvat mai ales pentru gătitul de mâncare preambalată rapid (congelată sau pregătită). Cele mai bune rezultate se realizează folosind o singură poliță.
	GĂTIRE MULTIPLĂ	Toate elementele de încălzire (superioare, inferioare și circulare) pornesc și ventilatorul începe să funcționeze. Din momentul în care căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Maximum două polițe pot fi folosite același timp.
	PIZZA	Elementele de încălzire circulare și elementele din partea de jos a cuptorului sunt aprinse și ventilatorul este activat. Această combinație încălzește cuptorul rapid producând o cantitate considerabilă de căldură, mai ales din elementul de jos. Dacă vedeți mai mult de un raft odată, schimbați poziția vaselor la jumătatea procesului de gătit.
	GRILL (GRĂTAR)	Partea centrală a elementului de încălzire de sus pornește. Temperatura înaltă și directă a grătarului este recomandată pentru mâncarea care necesită o temperatură de suprafață mai mare (fripturi de vită și mânzat, fileuri și antricoate). Acest mod de gătire folosește o cantitate limitată de energie și este ideal pentru a face mici feluri de mâncare la grătar. Puneți mâncarea în centrul poliței, deoarece nu va fi gătită în mod adecvat dacă stă în colț.
	GRATINARE	Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare (atunci când e prezent) sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidireționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru previne arderea mâncării de la suprafață și permite căldurii să pătrundă direct în mâncare.
	DECONGELAREA	Ventilatorul din partea inferioară a cuptorului antrenează aerul de la temperatura camerei în jurul alimentelor. Acesta este recomandat pentru decongelarea tuturor tipurilor de alimente, însă în special pentru tipurile delicate de alimente care nu necesită încălzire, de exemplu: torturi de înghețată, deserturi cu frișcă, șarlotă, torturi cu fructe. Utilizând ventilatorul, intervalul de dezghețare este redus aproximativ la jumătate. În cazul cărnii, peștelui și pâinii, este posibilă accelerarea procesului prin utilizarea modului „multi-cooking” (gătire multiplă) și setarea temperaturii la 80° - 100°C
	PARTEA INFERIOARĂ	Elementul de încălzire inferior este activat. Această poziție este recomandată pentru perfecționarea gătirii de feluri de mâncare (în tăvi de copt) care sunt deja găsite pe suprafață, dar necesită și gătit în centru sau pentru deserturi cu un strat de fructe sau gem, care necesită doar o colorare moderată la suprafață. A se nota că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime în interiorul cuptorului (250°C) și nu este recomandat ca felurile de mâncare să fie găsite folosind această setare, cu excepția cazului în care coaceți torturi (care trebuie coapte la o temperatură de 180°C sau mai mică).
	MODUL INFERIOR VENTILAT	Elementul de încălzire a părții inferioare și ventilatorul sunt activate, lucru ce permite distribuția căldurii în întregul interior al cuptorului. Această combinație este utilă pentru gătirea ușoară a legumelor și peștelui

Gătirea pe mai multe polițe simultan

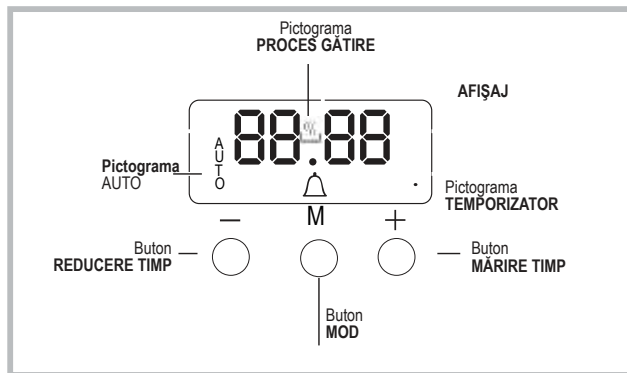
Dacă este necesar să folosiți două polițe, folosiți modul de

gătire CUPTOR VENTILATOR  deoarece acesta este singurul mod de gătire adecvat acestui tip de gătire. Vă mai recomandăm:

- să nu folosiți pozițiile 1 și 5. Asta deoarece căldura directă excesivă poate arde alimentele sensibile la temperatură.
- să folosiți pozițiile 2 și 4 sunt folosite și ca mâncarea care are nevoie de mai multă căldură să fie plasată pe poliță în poziția 2.
- Atunci când gătiți mâncăruri care necesită timpi de gătit diferiți și temperaturi diferite, setați o temperatură la jumătate intervalului dintre cele două temperaturi recomandate (vezi tabelul de sfaturi pentru gătirea la cuptor) și plasați mâncărurile mai delicate pe poliță în poziția 4. Scoateți mai întâi mâncarea care necesită un timp mai scurt de gătire.
- Atunci când gătiți pizza pe mai multe polițe cu temperatura setată la 220°C, cuptorul este preîncălzit timp de 15 minute. În general, gătirea pe poliță în poziția 4 durează mai mult: recomandăm ca pizza gătită pe polița cea mai de jos să fie scoasă prima, urmată de pizza gătită pe poziția 4, după câteva minute.
- Plasați tava de colectare în partea de jos și polița sus.

Funcționarea ceasului/ temporizatorului

RO




Setarea ceasului !

Ceasul poate fi setat atunci când cuptorul este oprit sau pornit, cu condiția ca ora de final a ciclului de gătit să nu fi fost programat anterior. După ce aparatul a fost conectat la rețeaua de alimentare,

sau după o pană de curent, cifrele 00:00 de pe AFIȘAJ vor începe să clipească.



1. Apăsăți și țineți apăsat butoanele "+" și "-" simultan. Apoi, cele două puncte dintre ore și minute vor începe să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.

Schimbarea frecvenței alarmei

1. Mai întâi apăsați butoanele "+" și "-" simultan și apoi apăsați butonul  pentru selectarea meniului pentru schimbarea frecvenței alarmei. În timp ce textul tonX este vizibil, frecvența semnalului alarmei poate fi schimbată apăsând în mod repetat "-".

Setarea temporizatorului !


Această funcție nu întrerupe gătitul și nu afectează cuptorul; este folosită doar pentru a activa alarma atunci când perioada de timp stabilită s-a scurs.

1. Apăsăți butonul  de mai multe ori până când pictograma  și cele trei cifre de pe ecran încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta ora; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați vreme de 5 secunde. Dacă apăsați butonul încă o dată, afișajul va arăta timpul scurgându-se. Atunci când această perioadă de timp s-a scurs, va fi activată alarma.




Programarea gătitului !

Un mod de gătire trebuie selectat înainte de programare.

Programarea duratei de gătit


1. Apăsăți butonul  de mai multe ori până când pictograma **AUTO** și cifrele DUR de pe AFIȘAJ încep să clipească.
2. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta durata dorită; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
3. Așteptați 5 secunde, după care pictograma **AUTO** va fi vizibilă pe ecran.
4. Atunci când timpul setat a trecut și cuptorul a oprit procesul de gătire, veți auzi o alarmă sunând. Apăsăți orice buton pentru a opri alarma.
 - De exemplu: este ora 9:00 A.M. și este programată o perioadă de 1 oră și 15 minute. Programul se va opri automat la ora 10:15 A.M.

Setarea timpului final pentru modul de gătire

1. Urmați pașii de la 1 la 3 pentru a seta durata așa cum se detaliază mai sus.
2. Apoi, apăsați butonul  până când textul END (FINAL) de pe afișaj începe să clipească.
3. Folosiți butoanele "+" și "-" pentru a ajusta timpul final de gătire; dacă apăsați și țineți apăsat oricare dintre butoane, afișajul va defila printre valori mai rapid, stabilirea valorii dorite făcându-se mai rapid și mai simplu.
4. Așteptați 5 secunde sau apăsați din nou butonul . Atunci când procesul de gătire începe, simbolul  este vizibil pe afișaj.
5. Atunci când timpul stabilit a trecut, cuptorul va opri procesul de gătire și alarma va suna. Apăsăți orice buton pentru a o opri. Programarea a fost setată atunci când pictograma **AUTO** este iluminată.
 - De exemplu: Este ora 9:00 A.M. și o durată de 1 oră a fost programată. 12:30 este programată ca oră de final. Programul va începe automat la ora 11:30 A.M.

Anularea unui program

Pentru a anula un program:

- apăsați butonul  până când pictograma care corespunde setării pe care doriți să o anulați și cifrele de pe afișaj clipească. Apăsăți butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsăți și țineți apăsați butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

Tabel recomandări gătire la cuptor

Moduri de gătire	Preparate	Greutate (în kg)	Greutate (în kg)	Timp preîncălzire (minute)	Temperatură recomandată	Timp gătire (minute)
Tradițional Cuptor	Rată	1	3	15	200	65-75
	Mânzat sau vită friptă	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (pateuri mici)	-	3	15	180	15-20
		1	3	15	180	30-35
Coacere Mod	Tarte	0,5	3	15	180	20-30
	Prăjituri cu fructe Plumchec	1	2 sau 3	15	180	40-45
	Pandișpan	0,7	3	15	180	40-50
	Clătite umplute (pe 2 polițe)	0,5	3	15	160	25-30
	Prăjitur mici (pe 2 polițe)	1,2	2 sau 4	15	200	30-35
	pufuleți (pe 2 polițe)	0,6	2 sau 4	15	190	20-25
	choux a la creme (pe 3 polițe)	0,4	2 sau 4	15	210	15-20
	biscuiți (pe 3 polițe)	0,7	1 sau 3	15	180	20-25
	bezele (pe 3 polițe)	0,7	1 sau 3	15	180	20-25
		0,5	3 sau 5	15	90	180
	Gătire rapidă	Alimente congelate	0,3	2	-	250
Pizza		0,4	2	-	200	20
Plăcintă cu dovlecei și crevete		0,5	2	-	220	30-35
Plăcintă țărăneasă cu spanac Trigoane		0,3	2	-	200	25
Lazane		0,5	2	-	200	35
		0,4	2	-	180	25-30
		0,4	2	-	220	15-20
Mâncare semipreparată		0,4	2	-	200	20-25
Aripoare de pul aurii						
Mâncare proaspătă		0,3	2	-	200	15-18
Biscuiți (pateuri mici)		0,6	2	-	180	45
Plumchec		0,2	2	-	210	10-12
Pufuleți cu brânză						
Gătire multiplă	Pizza (pe 2 polițe)	1	2 sau 4	15	230	15-20
	Lazane	1	2 sau 4	10	180	30-35
	Miel	1	2 sau 4	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 sau 4	15	200	60-70
	Macrou	1	2 sau 4	10	180	30-35
	Plumchec	1	2 sau 4	10	170	40-50
	Choux a la creme (pe 2 polițe)	0,5	2 sau 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 polițe)	0,5	2 sau 4	10	180	10-15
	Pandișpan (pe 1 poliță)	0,5	2 sau 4	10	170	15-20
	Pandișpan (pe 2 polițe)	1	2 sau 4	10	170	20-25
		1,5	3	15	200	25-30
Modul Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Mânzat sau vită friptă	1	2	10	220	25-30
	Pui	1	2 sau 3	10	180	60-70
Grăitoare	Calcan și sepie Kebap cu calmăr și crevete	0,7	4	-	Max	10-12
	Sepie	0,6	4	-	Max	8-10
	File de cod	0,6	4	-	Max	10-15
	Legume la grătar	0,8	4	-	Max	10-15
	Friptură de vițel	0,4	3 sau 4	-	Max	15-20
	Cămați	0,3	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri	0,6	4	-	Max	15-20
	Macrou	1	4	-	Max	10-12
	Sandvișuri prăjite (sau pâine prăjită)	1	4	-	Max	15-20
		4 en 6	4	-	Max	3-5
Gratinare	Pui la grătar	1,5	2	10	200	55-60
	Sepie	1,5	2	10	200	30-35
Ventilat inferior	Plătică	0,5	3	18	170-180	25-35
	File de cod	0,5	3	16	160-170	15-20
	Baban de mare în folie	0,5	3	24	200-210	35-45
	Amestec Legume (Tip Ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Legume bine făcute	1,5-2,0	3	21	180-190	55-60
Partea inferioară	Pentru gătit perfectă					

timpii de gătit sunt aproximativi și pot varia în funcție de gustul personal. Atunci când gătiți, roșiiți grătarul asistat de ventilator, tigaia trebuie plasată întotdeauna pe primul raft al cuptorului de jos.

Întreținere și curățire

RO

Decuplarea electrică

Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

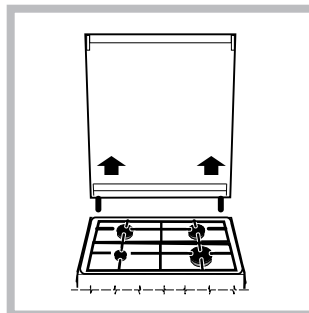
Curățarea aparatului

Evitați utilizarea de detergenți abrazivi sau corosivi, ca de ex. soluțiile de scos pete sau produsele împotriva ruginii, detergenții praf sau bureții care au o suprafață rugoasă: ele pot zgâria iremediabil suprafața aparatului. ! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Pentru operațiile de întreținere curente, este suficient să spălați aragazul cu un burete umed, după care să-l ștergeți cu hârtie absorbantă de bucătărie.
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente, folosiți produse speciale. Clătiți cu multă apă și ștergeți, după curățire. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Grătarele, plitele de deasupra ochiurilor, coroanele de separat flacăra și arzătoarele aragazului sunt detașabile, pentru a facilita curățarea lor: spălați-le cu apă caldă și detergent delicat, având grijă să scoateți orice depunere. Apoi așteptați până când sunt perfect uscate.
- Dacă aparatul dvs are aprindere electronică, este necesar să îl curățați cât mai des - în special capătul dispozitivelor de aprindere instantanee – și să verificați dacă orificiile prin care iese gazul nu sunt înfundate.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Curățați geamul ușii cu un burete; nu utilizați produse abrazive; ștergeți cu o lavetă moale; nu folosiți articole abrazive sau răzuitoare din metal, ascuțite, deoarece acestea pot deteriora suprafața geamului sau îl pot sparge.
- Accesoriiile pot fi spălate ca orice alt vas, chiar și în mașina de spălat vase.
- Oțelul inox poate rămâne pătat dacă intră des în contact cu apa, mai ales dacă are un conținut mare de calcar, sau cu detergenții agresivi (care conțin fosfor).

După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Este oportun în același timp să ștergeți și eventualele urme de apă.

Capacul



Modelele dotate cu capac din sticlă se vor spăla cu apă caldă. Evitați substanțele abrazive. Puteți demonta capacul pentru a facilita operațiile de curățare, mai ales în spatele aragazului: pentru aceasta, deschideți capacul și ridicați-l (vezi figura).

! Evitați să închideți capacul aragazului când arzătoarele sunt calde sau aprinse.

Controlați garniturile cuptorului.

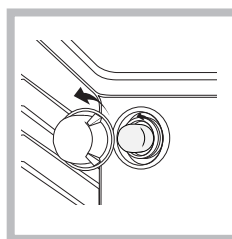
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

Întreținerea robinetelor de gaz

Cu timpul, se poate întâmpla ca bușoanele să se blocheze sau să se rotească mai greu; în acest caz, este necesar să le înlocuiți.

! Această operație trebuie să fie executată numai de un instalator autorizat de fabricant.

Înlocuirea becului cuptorului



1. După ce ați debransat aparatul de la alimentarea electrică, scoateți capacul din sticlă care acoperă becul (vezi figura).

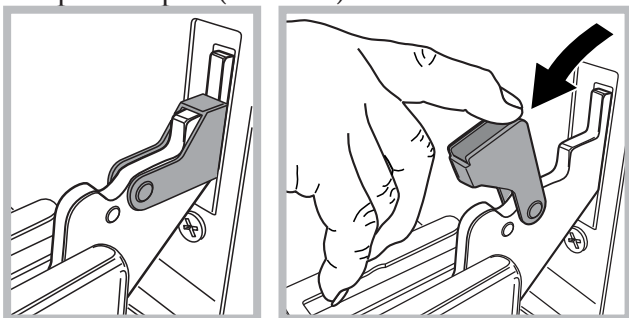
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

putere 25 W, cuplare E 14.

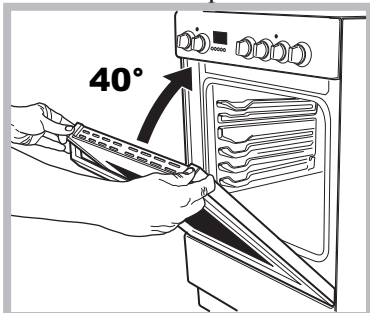
3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Scoaterea și montarea ușii cuptorului:

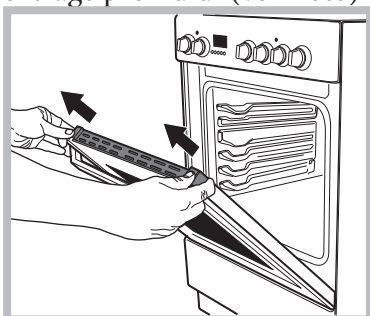
1. Deschideți ușa
2. Face clemele balamalelor din ușa cuptorului roti înapoi complet (vezi foto)



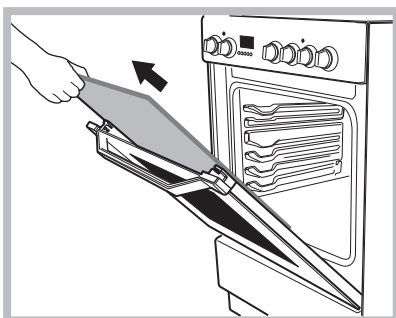
3. Închideți ușa până când clemele opri (ușa se va rămâne deschis pentru 40° aprox.) (vezi foto)



4. Apăsăți cele două butoane de pe profilul superior și extrageți profilul (vezi foto)



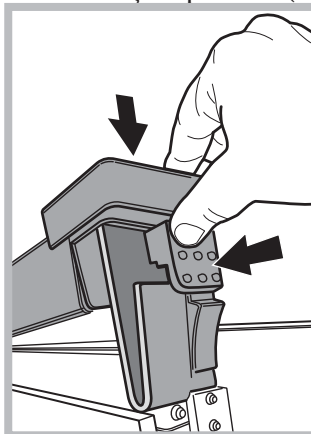
5. Scoateți foaia de sticlă și de a face curățenie în calitate de indicate în capitolul: "Îngrijire și întreținere".



6. Înlocuiți de sticlă.
ATENȚIE! Cuptorul nu trebuie să fie operat cu interior ușa de sticlă eliminat!

ATENȚIE! La reasamblare ușa interioară sticlă se introduce geamul corect, astfel încât text scris pe panoul nu este inversat și poate fi ușor lizibile

7. Înlocuiți profil, un clic va indica faptul că parte este poziționat corect.
8. Deschideți complet ușa.
9. Închideți suporturi (vezi foto).



10. Acum ușa poate fi închisă complet și cuptorul poate fi pornit pentru o utilizare normală.

Suportii poliță cuptor

Suportii poliței sunt detașabili și sigure pentru mașina de spălat vase. Pentru a elimina, țineți suportul în față și trageți în partea opusă cuptorului, acesta poate fi apoi curățat într-o chiuvetă sau într-o mașină de spălat vase. Atunci când este scos, permite accesul la partea cuptorului, care poate fi curățată cu apă caldă, cu săpun. Pentru a remonta suportul, introduceți piciorul mai lung în gaura de fixare din spate și împingeți piciorul din față.

RO


Această metodă de curățare este recomandată mai ales după ce ați gătit cămuri (prăjite) foarte grase.

Acest proces de curățare permite facilitarea îndepărtării murdăriei de pe pereții cuptorului prin generarea de aburi, care este creată înăuntrul cavității cuptorului, pentru o curățare mai ușoară.

Important ! Înainte de a începe curățarea prin aburi

- Îndepărtați orice rest de mâncare și grăsime de pe fundul cuptorului
- Îndepărtați orice accesorii ale cuptorului (grătare și tăvi de scurgere)

Efectuați operațiunile de mai sus, ținând seama de procedura următoare:

1. turnați 300 ml de apă în tava de coacere din cuptor, plasând-o pe raftul de jos. La modelele fără tavă de scurgere, folosiți o hârtie de copt și plasați-o pe grătar, în raftul de jos;
2. selectați funcția cuptorului și setați temperatura la 100 ° C; 
3. țineți-l în cuptor preț de 15 min;
4. opriți cuptorul
5. Odată ce s-a răcit cuptorul, puteți deschide ușa pentru a finaliza curățarea cu apă și o cârpă moale
6. îndepărtați orice apă reziduală din cavitate după terminarea curățării

Când ați terminat curățarea prin aburi, mai ales după ce ați gătit mâncăruri grase, sau când grăsimea este dificil de îndepărtat, s-ar putea să fie necesară finalizarea curățării prin metoda tradițională, descrisă în paragraful anterior

Efectuați curățarea doar când cuptorul este rece!