

**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**



**SENSING THE DIFFERENCE**

**ACWT 5G311/WH**

**ACWT 5G311/IX**

**Instrucțiuni de folosire****ARAGAZ și CUPTOR****Sumar**

Instrucțiuni de folosire, 1

ATENȚIE, 3

descrierea aparatului- Vedere de ansamblu, 8

Descrierea aparatului-Panoul de control, 8

Instalare, 9

Pornire și utilizare, 13

Utilizarea cuptorului, 13

Moduri de gătit, 14

Funcționarea ceasului/temporizatorului, 17

**Întreținere și curățare, 19**



# 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](http://www.whirlpool.eu)

RO

## **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 avertizează 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 plăcii (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:** Gătirea 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 deșeuri 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

RO

- Acest echipament a fost conceput, construit și distribuit în conformitate cu cerințele de siguranță ale Directivelor Europene:
  - ° 2006/95/EC Directiva pentru Tensiuni Joase
  - ° 2004/108/EC Directiva pentru Compatibilitate Electromagnetică
- Acest echipament, care e destinat intrării în contact cu alimente, este conform cu Reglementarea Europeană (LOGO CE) nr. 1935/2004.
- 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 410 mm<br>înălțime 340 mm<br>adâncime 424 mm                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Volum                                              | 57l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Dimensiunile compartimentului inferior             | lățime 42 cm<br>înălțime 23 cm<br>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: <br>Convecție;<br>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;

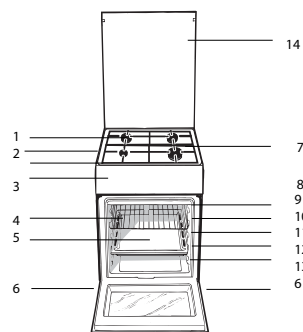
- tipul exact și modelul cuptorului;
- numărul serviciului post-vânzare (numărul de după cuvântul "Service" de pe plăcuța identificatoare) aflat înăuntru clapetei compartimentului de stocare. Numărul de service este de asemenea furnizat în ghidul de garanție;
- adresa dvs. completă;
- telefonul dvs.

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

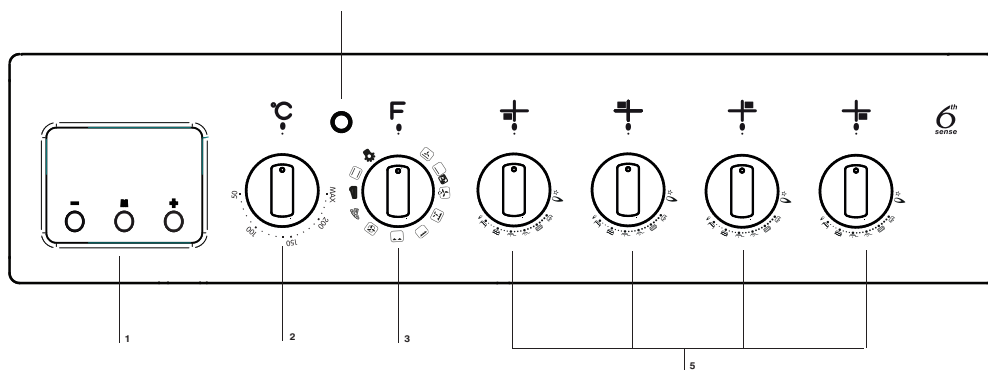




## RO Descrierea aragazului Prezentare generală

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.)

4



## RO Descriere aparatului Panoul de control

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

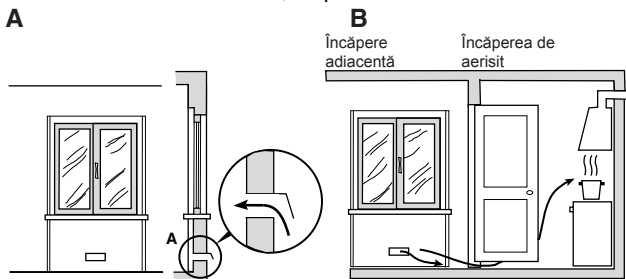
# Instalare

## 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 m<sup>3</sup>/h pe kW de putere instalată).

Prizele de aer, protejate de grătare, trebuie să aibă o secțiune a conductei de cel puțin 100 cm<sup>2</sup> 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 cm<sup>2</sup> – 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

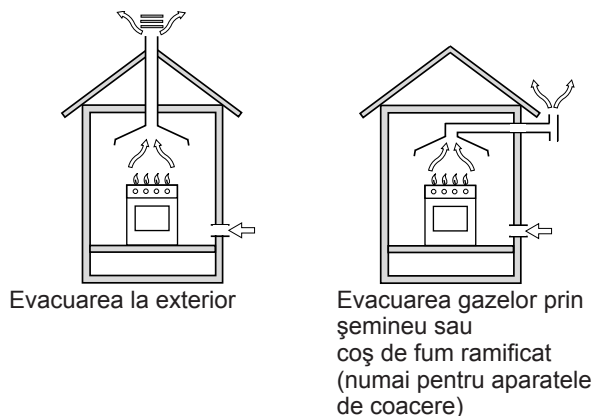
Major area spațiului dintre ușă și podea

! După folosirea îndelungată a aparatului, se recomandă să deschideți fereastra sau să măriți viteza de rotație a ventilatoarelor.

## Evacuarea gazelor de ardere

RO

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

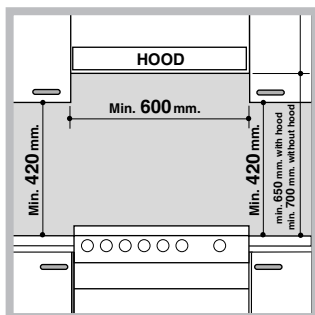
Este posibil să instalați aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălțimea acestora nu depășește înălțimea aragazului.

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

Pentru o instalare corectă:

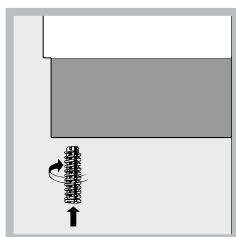
- amplasați aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereți despărțitori, dar niciodată în baie.
  - dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanțate cu 200 mm de aparat ;
  - dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din 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);



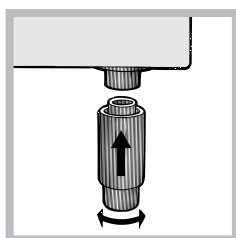


- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului și nici la mai puțin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicațiilor conținute în manualul de instrucțiuni ale acestora.

### 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 aparaturii, 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.

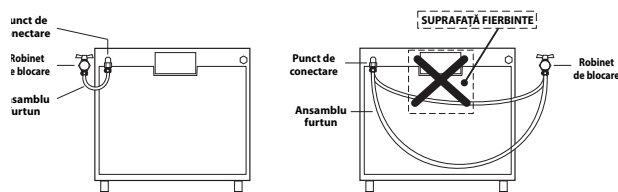
După racordare, asigurați-vă că furtunul:

- 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



piele 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 etanșeitate a tuturor racordurilor folosind o soluție de săpun, însă niciodată o flacără.

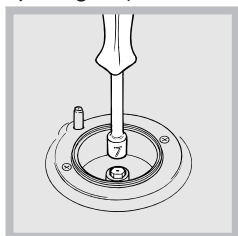
### Adaptarea la diferite tipuri de gaz

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.

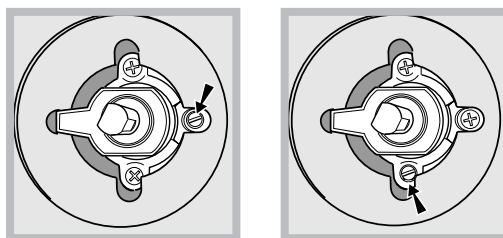
! Arzătoarele blatului nu au nevoie de reglarea aerului primar.

### Reglarea arzătoarelor cuptorului la minim:

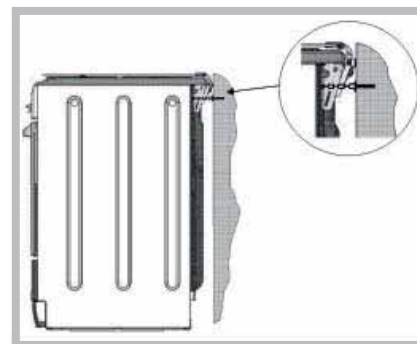
1. aprindeți arzătorul (vezi Pornire și utilizare);
2. rotiți bușonul la minim (MIN) după ce ați lăsat arzătorul să funcționeze cam 10 minute la maxim (MAX);
3. scoateți bușonul;
4. rotiți șurubul de reglare de lângă tija termostatului (vezi figurile) până când obțineți o flacără mică, constantă;

! 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

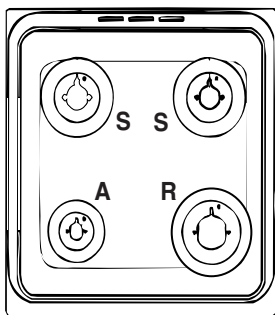


! Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu de către un copil care se cațără pe ușa cuptorului, TREBUIE să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

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.



ACWT 5G311/WH

ACWT 5G311/IX

### Tabelul cu caracteristicile arzătoarelor și duzelor

| Tabelul 1 CZ-SK        |                |                             |        | Gaz lichefiat      |                 |            |     | Gaz natural     |            |
|------------------------|----------------|-----------------------------|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|-----------------|------------|
| Arzător                | Diametru (mm)  | Putere termică kW (p.c.s.*) |        | By Pass 1/100 (mm) | duză 1/100 (mm) | debit* g/h |     | duză 1/100 (mm) | debit* l/h |
|                        |                | Nominală                    | Redusă |                    |                 | ***        | **  |                 |            |
| 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) |                             |        |                    | 30              |            | 30  | 20              |            |
|                        | Nominal (mbar) |                             |        |                    | 20              |            | 20  | 17              |            |
|                        | Maximum (mbar) |                             |        |                    | 35              |            | 35  | 25              |            |

\* La 15°C 1013 mbar-gaz uscat \*\*\*

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

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

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

### Tabel specificații arzător și duză

| Tabelul 1 HU           |                |                                       | G30 (GPB-B)                            |                           |                        |            | G20 (GZ50)                             |                        |           |
|------------------------|----------------|---------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|------------------------|------------|----------------------------------------|------------------------|-----------|
| Arzător                | Diametru (mm)  | Putere termică kW (p.c.s.*)<br>Reduc. | Putere termică kW (p.c.s.*)<br>Nominal | By-pass 1/100<br><br>(mm) | Duză 1/100<br><br>(mm) | Fluxw* g/h | Putere termică kW (p.c.s.*)<br>Nominal | Duză 1/100<br><br>(mm) | Flux* l/h |
| Rapid (Mare)(R)        | 100            | 0,80                                  | 3,00                                   | 41                        | 87                     | 222        | 3,40                                   | 128                    | 324       |
| Semi Rapid (Mediu) (S) | 75             | 0,50                                  | 1,90                                   | 30                        | 69                     | 138        | 2,10                                   | 104                    | 200       |
| Auxiliar (Mic) (A)     | 51             | 0,50                                  | 1,00                                   | 30                        | 50                     | 73         | 1,15                                   | 78                     | 109       |
| Presiuni furnizare     | Minimum (mbar) |                                       | 30                                     |                           |                        |            | 25                                     |                        |           |
|                        | Nominal (mbar) |                                       | 25                                     |                           |                        |            | 20                                     |                        |           |
|                        | Maximum (mbar) |                                       | 35                                     |                           |                        |            | 30                                     |                        |           |

\* La 15°C e1013 mbar-gaz uscat  
 G2.350 (GZ35) p.c.s». 27.20 MJ/m  
 G20 (GZ50) p.c.s 37,78 MJ/m  
 G30 (GPB-B) p.c.s 49,47 MJ/Kg

# Pornire și utilizare

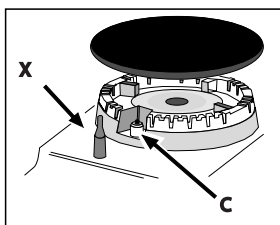
## Utilizarea aragazului

### 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 maxim 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) cu lichide (apă, vin, bulion, lapte)                                      |
|  | Ideal pentru gătit înăbușit (pentru perioade lungi) și îngroșare. Paste cremoase,                                                      |
|  | Ideal pentru soteuri.                                                                                                                  |
|  | Gătitul la flacăra mare și rumenire (grătar, fripturi, escalop, file de pește, ouă prăjite.)                                           |
|  | Ideal pentru grătare și rumenire, începerea gătitului, 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 gătitul 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.

| Moduri de                                                                           | Funcție                          | Descriere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>MOD CONVECȚIE</b>             | Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. La această setare, elementele de încălzire de sus și de jos se activează. Acesta este un tip de cuptor clasic, tradițional, care a fost perfecționat, cu o distribuție excepțională a căldurii și cu un consum de energie redus. Cuptorul cu convecție este încă neegalat când vine vorba de gătit feluri de mâncare făcute din mai multe ingrediente, ex. varză cu coaste, cod în stil spaniol, batog uscat gătit ca la Ancona, vițel fraged cu orez etc. Se obțin rezultate extraordinare atunci când preparați feluri de mâncare pe bază de vițel sau vită (carne înăbușită, tocană, gulaș, vânat, șuncă etc.) care trebuie să fie găsite încet și necesită marinare sau adăugarea unui lichid. Rămâne însă cel mai bun sistem pentru coacerea de torturi precum și pentru fructe și feluri de mâncare la caserolă. În modul de gătire prin convecție, folosiți doar o tigaie sau câte un raft odată, altfel, distribuția căldurii va fi inegală. Folosind diferitele înălțimi de raft disponibile, puteți echilibra cantitatea de căldură dintre partea de sus și jos a cuptorului. Alegeți dintre mai multe înălțimi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>MODUL COACERE</b>             | Temperatura: orice temperatură între 50°C și Max. Elementul de încălzire din spate și ventilatorul se activează, garantând o distribuție uniformă a căldurii în tot cuptorul. Acest mod este ideal pentru coacerea și gătirea felurilor de mâncare delicate - mai ales torturi care trebuie să crească - și pentru pregătirea anumitor tartine pe 3 rafturi odată. Iată câteva exemple: choux à la crème, biscuiți dulci și gustoși, prăjituri savuroase, rulade cu cremă și porții mici de legume gratinate etc.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>MODUL PIZZA</b>               | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>MOD ASISTAT DE VENTILATOR</b> | Temperatură: orice temperatură între 50°C și Max. Elementele de încălzire, precum și ventilatorul, se vor aprinde. Din moment ce căldura rămâne constantă în tot cuptorul, aerul gătește și colorează în cafeniu mâncarea în mod uniform. Cu acest mod, puteți găti diverse feluri simultan, atât timp cât temperaturile lor de gătit sunt aceleași. Maximum 2 rafturi pot fi folosite simultan, urmând instrucțiunile din secțiunea intitulată: "Gătirea pe mai multe rafturi". Acest mod asistat de ventilator este recomandat mai ales pentru feluri de mâncare care necesită gratinare sau pentru cele care necesită timp de gătit prelungite, ca de exemplu: lazane, paste, pui fript și cartofi etc... Mai mult, distribuția excelentă a căldurii face imposibilă folosirea temperaturilor mai joase atunci când gătiți fripturi. Acest lucru duce la o pierdere mai mică a sucurilor, la o carne mai fragedă și la scăderea pierderilor de greutate a fripturii. Modul asistat de ventilator este adecvat mai ales gătirii de pește, care poate fi pregătit cu adăugarea unei cantități limitate de condimente, carnea păstrându-și astfel savoarea și aspectul.<br>Deserturi: modul asistat de ventilator este de asemenea perfect pentru gătirea de torturi cu drojdie. Mai mult, acest mod poate fi utilizat pentru a dezgheța rapid carne albă și roșie și pâine setând temperatura la 80 °C. Pentru a dezgheța mai multe alimente delicate, setați termostatul la 60°C sau folosiți numai funcția de circulație a aerului rece setând termostatul la 0°C. |
|  | <b>MOD CUPTOR SUPERIOR</b>       | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

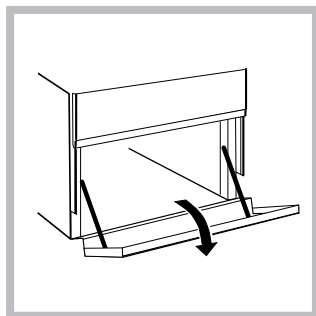
|                                                                                     |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>MODUL DUBLU GRĂTAR</b>                     | Elementul de încălzire de deasupra și dispozitivul de rotisare vor fi activate. Acest lucru oferă un grătar mai mare decât setarea normală de grătar și are un design inovator care ameliorează eficiența de gătire cu 50 % și elimină zonele mai reci din colț. Folosiți acest mod de grătar pentru a obține o nuanță cafenie deasupra mâncării.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | <b>MOD DUBLU GRĂTAR ASISTAT DE VENTILATOR</b> | Elementul de încălzire de deasupra și elementul pentru rotisare sunt activate și ventilatorul începe să funcționeze. Această combinație de funcții sporește eficiența radiațiilor termice unidirecționale ale elementelor de încălzire prin circulația forțată a aerului prin cuptor. Acest lucru împiedică arderea mâncării deasupra permițând căldurii să intre în mâncare mai eficient; astfel, este modul ideal pentru gătitul rapid cu grătar sau pentru a face la grătar bucăți de carne fără a folosi accesoriul de rotisare.<br>Modurile de gătit GRILL, DOUBLE GRILL și FAN-ASSISTED DOUBLE GRILL trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă. Atunci când folosiți modurile de gătit GRILL și DOUBLE GRILL, amplasați polița pe poziția 5 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătitului (grăsime și/sau untură). Atunci când folosiți modul de gătit DUBLU GRĂTAR ASISTAT DE VENTILATOR, amplasați polița pe poziția 2 sau 3 și tava de colectare în poziția 1 pentru a colecta reziduurile rezultate în urma gătitului. |
|    | <b>DECONGELAREA</b>                           | 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, șarlote, 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” și setarea temperaturii la 80° - 100°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>MODUL INFERIOR</b>                         | Elementul de încălzire inferior este activat. Această poziție este recomandată pentru perfecționarea gătitului 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 mult).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>MODUL INFERIOR VENTILAT</b>                | 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 gătitul ușor a legumelor și peștelui.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

### Gătirea pe mai multe polițe simultan

Dacă este necesar să folosiți două polițe, folosiți modul de gătit CUPTOR VENTILATOR  deoarece acesta este singurul mod de gătit adecvat acestui tip de gătit. Vă mai recomandăm:

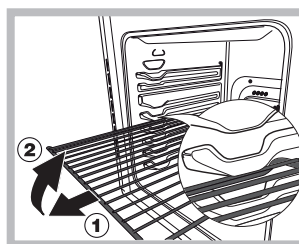
- să nu folosiți pozițiile 1 și 5. Asta deoarece căldura directă excesivă poate arde alimentele sensibile la temperatură.
- să folosiți pozițiile 2 și 4 sunt folosite și ca mâncarea care are nevoie de mai multă căldură să fie plasată pe poliță în poziția 2.
- Atunci când gătiți mâncăruri care necesită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

### Sertarul inferior\*



Sub cuptor este un sertar care poate fi utilizat pentru a păstra accesoriile sau vasele de bucătărie. Pentru a deschide ușa compartimentului, rotiți-o în jos (vezi figura).

! Suprafețele interne ale sertarului (dacă este



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

**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

### 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 curățat cu apă caldă, cu săpun.

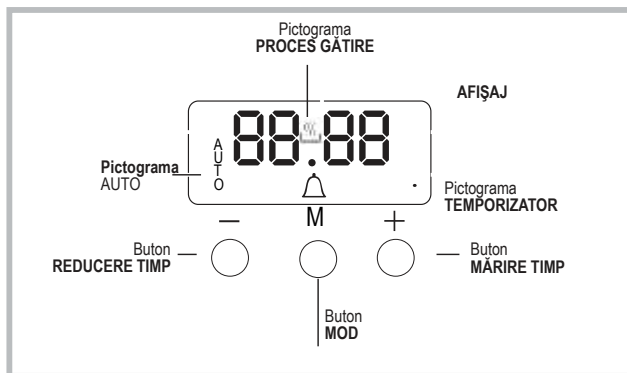
**Pentru a remonta** suportul, introduceți piciorul mai lung în gaura de fixare din spate și împingeți piciorul din față.



**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



# Funcționarea ceasului/ temporizatorului



## 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. Apăsați 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. Apăsați 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. Apăsați 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. Apăsați 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. Apăsați 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. Apăsați butonul "-" până când cifrele 00:00 apar pe afișaj.
- Apăsați și țineți apăsați butoanele "+" și "-"; acest lucru va anula toate setările selectate anterior, inclusiv setările de temporizare.

RO



## Tabel recomandări gătire la cuptor

| RO                       | Setare buton selector | Mâncare de gătit                               | Greutate (în kg) | Poziție raft gătit de jos | Timp preîncălzire (minute) | Setare buton termostat | Timp gătire (minute) |
|--------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------|
| <b>Coacere</b>           |                       | Tarte                                          | 0,5              | 3                         | 15                         | 180                    | 20-30                |
|                          |                       | Prăjituri cu fructe                            | 1                | 2/3                       | 15                         | 180                    | 40-45                |
|                          |                       | Plumchec                                       | 0,7              | 3                         | 15                         | 180                    | 40-50                |
|                          |                       | Pandișpan                                      | 0,5              | 3                         | 15                         | 160                    | 25-30                |
|                          |                       | Clătite umplute (pe 2 polițe)                  | 1,2              | 2-4                       | 15                         | 200                    | 30-35                |
|                          |                       | Prăjituri mici (pe 2 polițe)                   | 0,6              | 2-4                       | 15                         | 190                    | 20-25                |
|                          |                       | Pufuleți cu brânză (pe 2 polițe)               | 0,4              | 2-4                       | 15                         | 210                    | 15-20                |
|                          |                       | Choux a la creme (pe 3 polițe)                 | 0,7              | 1-3-5                     | 15                         | 180                    | 20-25                |
|                          |                       | Biscuiți (pe 3 polițe)                         | 0,7              | 1-3-5                     | 15                         | 180                    | 20-25                |
|                          |                       | Bezele (pe 3 polițe)                           | 0,5              | 1-3-5                     | 15                         | 90                     | 180                  |
| <b>Convecție;</b>        |                       | Rață                                           | 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                |
|                          |                       | Tarte                                          | 1                | 3                         | 15                         | 180                    | 30-35                |
| <b>Asistat de</b>        |                       | Pizza (pe 2 polițe)                            | 1                | 2-4                       | 15                         | 220                    | 15-20                |
|                          |                       | Lazane                                         | 1                | 3                         | 10                         | 200                    | 30-35                |
|                          |                       | Miel                                           | 1                | 2                         | 10                         | 180                    | 50-60                |
|                          |                       | Pui fript + cartofi                            | 1                | 2-4                       | 10                         | 180                    | 60-75                |
|                          |                       | Macrou                                         | 1                | 2                         | 10                         | 180                    | 30-35                |
|                          |                       | Plumchec                                       | 1                | 2                         | 10                         | 170                    | 40-50                |
|                          |                       | Choux a la creme (pe 2 polițe)                 | 0,5              | 2-4                       | 10                         | 190                    | 20-25                |
|                          |                       | Biscuiți (pe 2 polițe)                         | 0,5              | 2-4                       | 10                         | 180                    | 10-15                |
|                          |                       | Pandișpan (pe 1 poliță)                        | 0,5              | 2                         | 10                         | 170                    | 15-20                |
|                          |                       | Pandișpan (pe 2 polițe)                        | 1,0              | 2-4                       | 10                         | 170                    | 20-25                |
|                          |                       | Plăcinte gustoase                              | 1,5              | 3                         | 15                         | 200                    | 25-30                |
| <b>Cuptor superior</b>   |                       | Caramelizarea mâncării pentru un gătit perfect | -                | 3/4                       | 15                         | 220                    | -                    |
| <b>Modul Pizza</b>       |                       | 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                |
| <b>Grăitoare</b>         |                       | Calcar și serie                                | 1                | 4                         | 5                          | Max                    | 8-10                 |
|                          |                       | Aburirile din calma și crevete                 |                  |                           |                            |                        |                      |
|                          |                       |                                                | 1                | 4                         | 5                          | Max                    | 6-8                  |
|                          |                       | File de cod                                    | 1                | 4                         | 5                          | Max                    | 10                   |
|                          |                       | Legume la grătar                               | 1                | 3/4                       | 5                          | Max                    | 10-15                |
|                          |                       | Friptură de mânzat                             | 1                | 4                         | 5                          | Max                    | 15-20                |
|                          |                       | Computerul                                     | 1                | 4                         | 5                          | Max                    | 15-20                |
|                          |                       | Hamburger                                      | 1                | 4                         | 5                          | Max                    | 7-10                 |
|                          |                       | Macro uri                                      | 1                | 4                         | 5                          | Max                    | 15-20                |
|                          |                       | Suișurile cu pâine prăjit                      | nr. 4            | 4                         | 5                          | Max                    | 2-3                  |
| <b>Asistat de grătar</b> |                       | Pui la grătar                                  | 1,5              | 3                         | 5                          | 200                    | 55-60                |
|                          |                       | Serie                                          | 1,5              | 3                         | 5                          | 200                    | 30-35                |
| <b>Partea Ventilator</b> |                       | Plătită                                        | 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 de legume (tip Rateurile)              | 0,8 – 1,0        | 3                         | 21                         | 190-200                | 50 - 60              |
|                          |                       | Legume bine făcute                             | 1,5 – 2,0        | 3                         | 20                         | 180 - 190              | 55 - 60              |
|                          |                       |                                                |                  |                           |                            |                        |                      |
| <b>Modul Inferior</b>    |                       | Pentru o gătire perfectă                       |                  |                           |                            |                        |                      |

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

## Decuplarea electrică

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

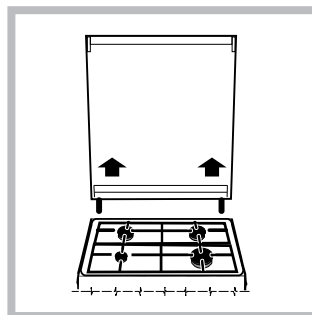
## Curățarea aparatului

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 curățare. 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.

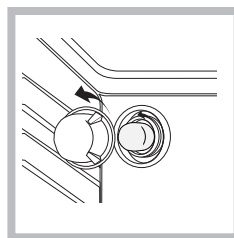
Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, apelați la cel mai apropiat Centru de Asistență Autorizat. Se recomandă să nu folosiți cuptorul până la înlocuirea garniturii.

## 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).

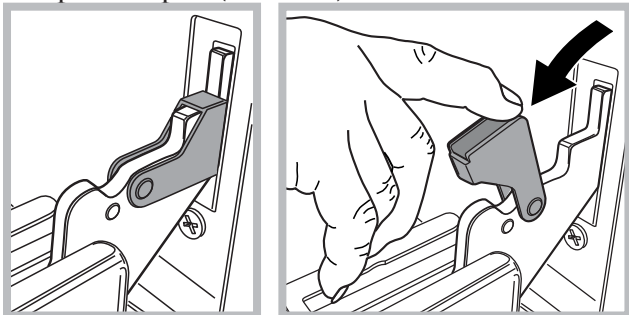
2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: tensiune 230 V,

putere 25 W, cuplare E 14.

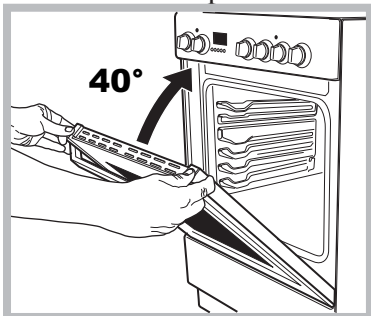
3. Montați la loc capacul de sticlă și racordați din nou aragazul la instalația electrică.

Scoaterea și montarea ușii cuptorului:

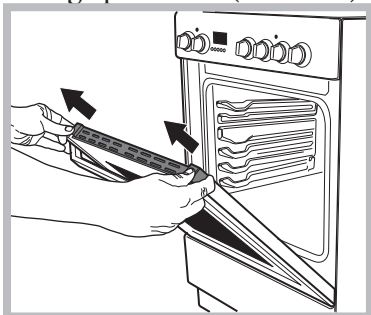
1. Deschideți ușa
2. Face clemele balamalelor din ușa cuptorului roti înapoi complet (vezi foto)



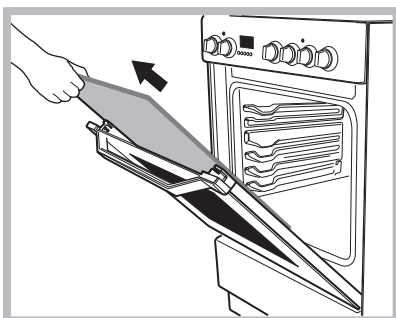
3. Închideți ușa până când clemele opri (ușa se va rămâne deschis pentru 40° aprox.) (vezi foto)



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".

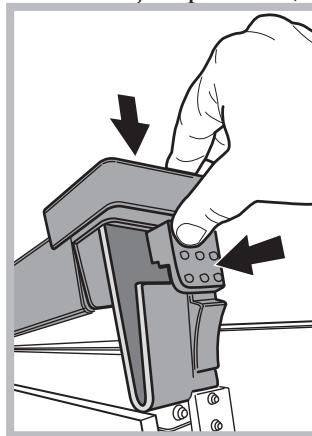


6. Înlocuiți de sticlă.

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.

#### Curățare cu abur a cuptorului:

Această metodă de curățare este recomandată după gătitul de alimente grase (carne, mâncare prăjită).

Această procedură de curățare poate simplifica procesul de îndepărtare a murdăriei de pe panourile cuptorului prin generarea de abur în interiorul cuptorului. În acest mod, puteți curăța mai ușor interiorul cuptorului.

Important! Înainte de a începe procesul de curățare cu abur:

- Îndepărtați orice resturi de mâncare/grăsime de pe panoul inferior al cuptorului;
- Îndepărtați toate accesoriile (grătarele și tăvile).

După ce ați realizat operațiunile de mai sus, vă recomandăm următoarele:

- 1 – Turnați 300 ml de apă într-o tavă adâncă de cuptor; așezați-o pe primul nivel dinspre partea inferioară. În cadrul modelelor fără tavă adâncă, utilizați o tavă de cuptor standard și așezați-o pe grătar pe primul nivel dinspre partea inferioară.
- 2 – Selectați funcția "BOTTOM OVEN" (partea inferioară a

cuptorului)  și setați temperatura la 100°C;

- 3 – Mențineți cuptorul pornit timp de 15 minute;

- 4 – Opriți cuptorul;

- 5 – După răcirea cuptorului, deschideți ușa și încheiați procedura de curățare cu apă și o lavetă umedă.

- 6 – Eliminați orice urme de apă din interiorul cuptorului după încheierea procesului de curățare.

Dacă procedura de curățare a marginilor este realizată după ce ați gătit alimente foarte grase sau atunci când cuptorul este foarte murdar, finalizați procesul de curățare cu metoda tradițională descrisă în paragraful anterior.

Vă rugăm să realizați toate procedurile de curățare atunci când cuptorul este rece!