

**RO** Română

## **Instrucțiuni de utilizare**

**ARAGAZ**

### **Cuprins**

#### **Instalare, 4-7**

Poziționare și nivelare

Conexiune electrică

Conexiune la gaz

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Date tehnice, 9

#### **Tabel Caracteristicile arzătoarelor și injectoarelor, 7**

#### **Descrierea aragazului, 3**

Vedere de ansamblu

Panou de comandă

Display

#### **Punere în funcțiune și utilizare, 8-12**

Utilizarea plitei

Reglarea ceasului

Utilizarea cuptorului

Programe de coacere manuală

Programe de coacere automată

Sfaturi de coacere

Tabel programe de coacere

#### **Măsuri de siguranță și recomandări, 13**

Siguranță generală

Aruncarea reziduurilor

Economie și respect față de mediul înconjurător

#### **Întreținere și curățare, 14-15**

Înteruperea alimentării cu energie

Curățarea aparatului

Înlocuirea lampii cuptorului

Autocurățare catalitică

Întreținerea robinetelor pe gaz

#### **Asistență, 16**

ATENȚIE: Acest aparat și părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul utilizării. Lucrați cu atenție și evitați atingerea elementelor de încălzire. Nu permiteți apropierea copiilor cu vârste mai mici de 8 ani, decât sub supravegherea continuă a unui adult.

Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă se află sub supraveghere permanentă sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și sunt conștienți de pericolele aferente. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie executate de către copii fără supraveghere.

ATENȚIE: Lăsarea aragazului acoperit cu unsoare și ulei poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flacăra/incendiul cu apă, ci stingeți aragazul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu

o pătură ignifugă.

Nu folosiți produse abrazive sau spatule tăioase din metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului, întrucât se poate zgâria suprafața, ceea ce va duce la spargerea geamului.

Suprafețele interne ale sertarului (dacă există) se pot încălzi.

Suprafețele interne ale sertarului (dacă există) se pot încălzi.

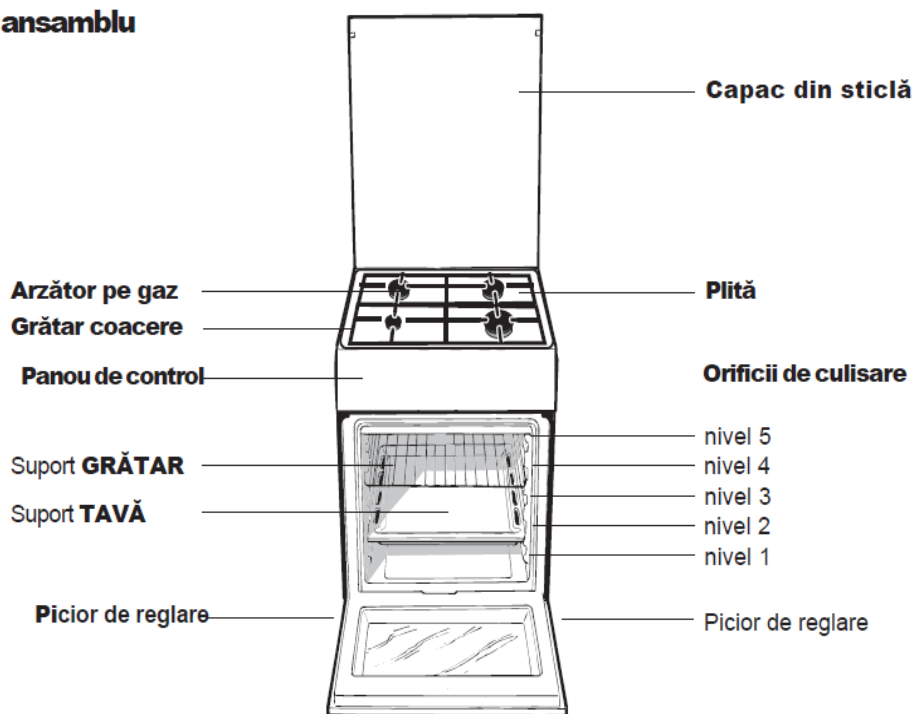
Nu utilizați niciodată dispozitive de curățare cu abur sau de înaltă presiune pentru a curăța aragazul.

Îndepărtați eventualele lichide existente pe capac înainte de a-l deschide. Nu închideți capacul din sticlă (dacă există) cu arzătoarele cu gaz sau plita electrică în continuare calde. Dacă suprafața de sticlă este deteriorată, stingeți imediat arzătoarele și eventualele elemente de încălzire electrice și deconectați electric aparatul.

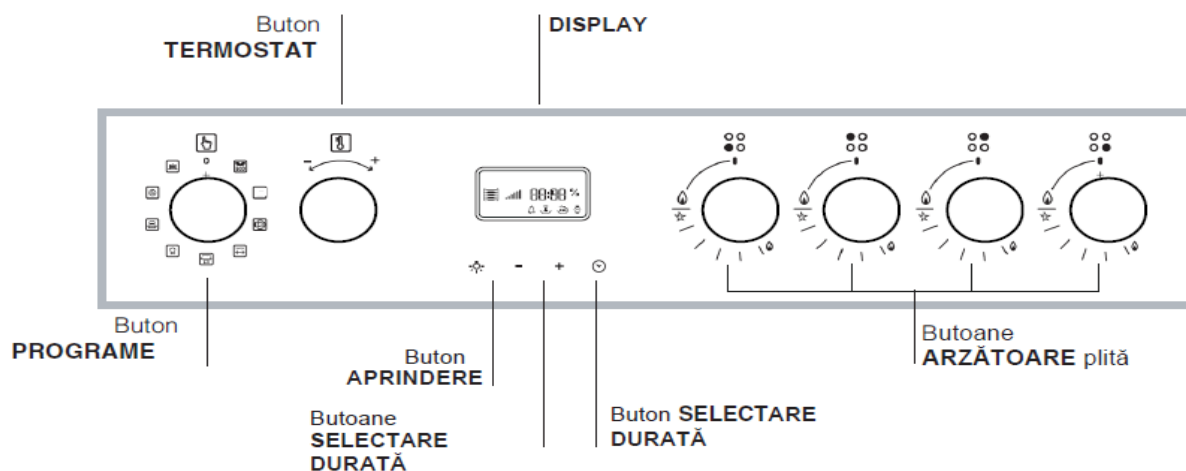
ATENȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilele electroșocuri.

ATENȚIE: utilizarea de protecții ale plitei poate duce la producerea accidentelor.

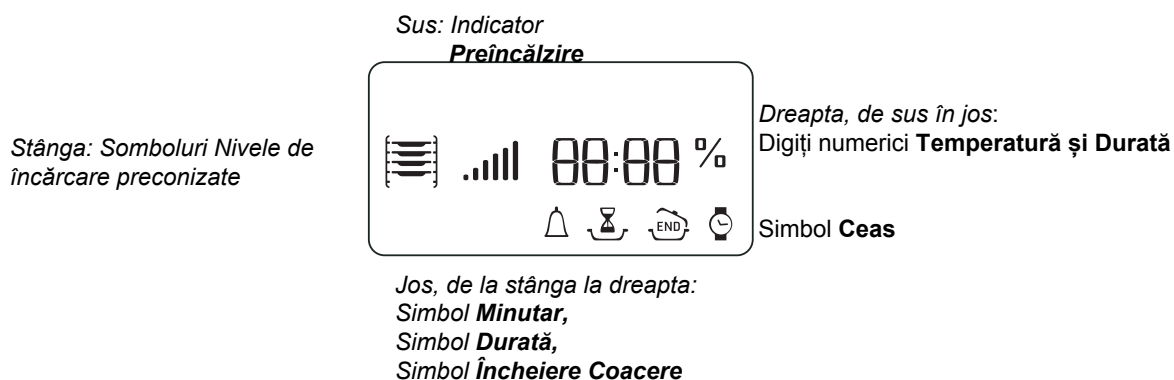
**Vedere de ansamblu**



**Panoul de comandă**



**Display**



! Păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În cazul vânzării, cedării sau mutării, asigurați-vă că acesta rămâne alături de aparat.

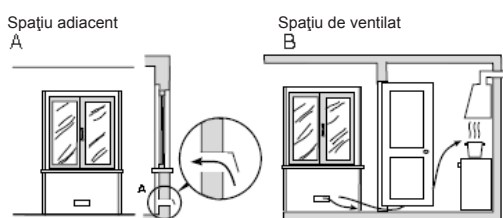
! Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante despre instalare, utilizare și siguranță.

! Instalarea aparatului se va face de către personal calificat, conform acestor instrucțiuni.

! Orice intervenție de reglare sau întreținere trebuie executată cu aragazul decuplat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

## Aerisirea spațiilor

Aragazul poate fi instalat numai în spații ventilate permanent, conform **normelor UNI-CIG 7129 și 7131 cu modificările ulterioare** în vigoare. În spațiul în care este instalat aragazul trebuie să existe un flux de aer suficient pentru combustia normală de gaz (debitul de aer nu trebuie să fie mai mic de 3 m<sup>3</sup>/h per kW de putere instalată). Prizele de alimentare cu aer, protejate de grilaje, trebuie să aibă conducte de cel puțin 2 cm<sup>2</sup> de secțiune utilă și trebuie amplasate astfel încât să nu fie obstrucționate, nici măcar parțial (vezi figura A). Aceste prize trebuie mărite cu 100% –suprafață minimă 2 cm<sup>2</sup> –dacă plita aragazului nu conține dispozitiv de siguranță, în cazul absenței flăcării și când aflusul de aer are loc în mod indirect din spații adiacente (vezi figura B) – cu condiția să nu fie părți comune din imobil, medii în care există pericolul de incendiu sau dormitoare – dotate cu conductă de ventilație cu exteriorul conform descrierii de mai sus.



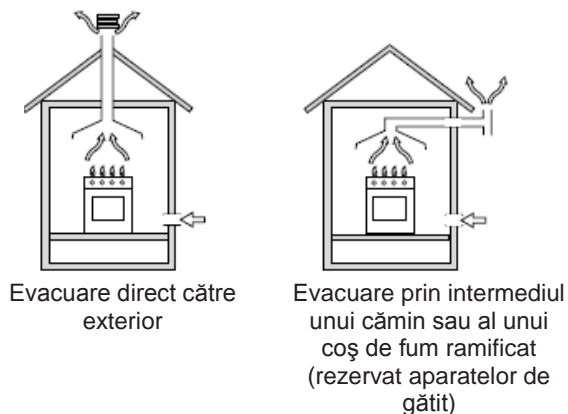
Deschidere de ventilație a aerului pentru combustie      Majorarea spațiului dintre ușă și podea

! După utilizarea prelungită a aragazului, se recomandă deschiderea unei ferestre sau mărirea vitezei eventualelor ventilatoare.

## Evacuarea fumului de combustie

Evacuarea fumului generat de combustie trebuie să se

facă printr-o hotă conectată la un cămin cu tiraj natural cu eficiență sigură, sau prin intermediul unui electroventilator care intră în funcțiune automat de fiecare dată când se aprinde aragazul (vezi figurile).



Evacuare direct către exterior

Evacuare prin intermediul unui cămin sau al unui coș de fum ramificat (rezervat aparatelor de gătit)

! Gazele de petrol lichefiate, mai grele decât aerul, rămân în partea de jos, de aceea spațiile care conțin butelii de GPL trebuie să aibă deschideri către exterior pentru evacuarea de jos a eventualelor scăpări de gaze. Buteliile de GPL, goale sau parțial pline, nu trebuie instalate sau depuse în spații sau deschizături la nivel mai jos decât solul (pivnițe etc.). Păstrați în spațiu o singură butelie pentru utilizare, departe de sursele de căldură (cuptoare, șeminee, sobe) care pot crește temperatura acestora peste 50°C.

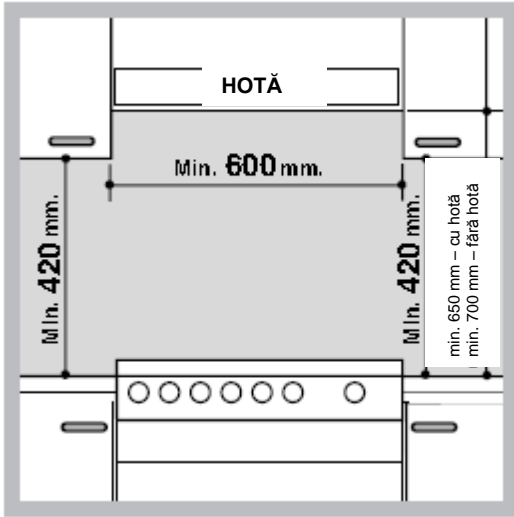
## Poziționare și nivelare

! Aragazul poate fi instalat alături de mobilier care nu depășește înălțimea plitei.

! Asigurați-vă că peretele care se află în contact cu spatele aragazului este fabricat din material neinflamabil și rezistent la căldură (T 90°C).

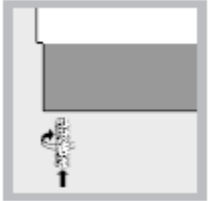
Pentru instalarea corectă:

- așezați aragazul în bucătărie, în spațiul de luat masa sau într-o garsonieră (nu în baie);
- dacă nivelul plitei este mai înalt decât cel al mobilierului, acesta trebuie amplasat la o distanță de cel puțin 200 mm de aragaz;
- dacă aragazul urmează să fie instalat dedesubtul unui dulap suspendat, acesta trebuie să se afle la o distanță minimă de plită de 420 mm. Această distanță trebuie să fie de 700 mm dacă dulapurile suspendate sunt inflamabile (vezi figura);



- nu așezați perdele în spatele aragazului sau la mai puțin de 200 mm de marginile acestuia;
- eventualele hote trebuie instalate conform indicațiilor din manualul de instrucțiuni aferent.

#### Nivelare



Dacă este necesar, nivelați aragazul, înșurubând picioarele de reglare din dotare în orificiile corespunzătoare aflate la baza aragazului (vezi figura).



Picioarele\* se montează încastate sub baza aragazului.

#### Conexiunea electrică

Montați pe cablu un ștecher normalizat pentru sarcină indicat pe eticheta cu caracteristici amplasată pe aragaz (vezi tabelul Date tehnice). În cazul conexiunii directe la rețea, este necesară interpunerea între aragaz și rețea a unui întrerupător omnipolar cu deschidere minimă între contacte de 3 mm, cu dimensiunea corespunzătoare sarcinii și conform normelor naționale în vigoare (cablul de împământare nu trebuie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie amplasat astfel încât în nici un punct temperatura mediului să nu depășească 50°C. Înainte de efectuarea conexiunii, asigurați-vă că:

- priza are împământare și respectă prevederile legale;
- priza poate suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe eticheta cu caracteristici;
- tensiunea de alimentare este cuprinsă între valorile indicate pe eticheta cu caracteristici;
- priza este compatibilă cu ștecherul aragazului. În caz contrar, înlocuiți priza sau ștecherul; nu utilizați prelungitoare și prize multiple.

! După instalarea aragazului, cablul electric și priza trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie verificat periodic și înlocuit numai de tehnicieni autorizați.

**! Producătorul nu își asumă răspunderea în cazul nerespectării acestor indicații.**

#### Conexiunea la alimentarea cu gaze

Conexiunea la rețeaua de gaze sau la butelia de gaz se poate face cu ajutorul unui furtun flexibil din cauciuc sau oțel, conform **normelor UNI-CIG 7129 și 7131 cu modificările ulterioare** în vigoare și după ce v-ați asigurat că aragazul a fost reglat pentru tipul de gaz cu care urmează să fie alimentat (vezi eticheta de calibrare de pe capac: în caz contrar, vezi mai jos). În cazul alimentării cu gaz lichid din butelie, utilizați regulatoare de presiune care respectă **normele UNI EN 12864 cu modificările ulterioare** în vigoare. Pentru a ușura conectarea, alimentarea cu gaz poate fi orientată pe lateral\*: inversați manșoanele furtunurilor pentru conectarea cu dopul de închidere și înlocuiți garnitura de etanșare furnizată.

! Pentru funcționarea în siguranță, pentru folosirea adecvată a energiei și pentru o viață îndelungată a aparatului, asigurați-vă că presiunea de alimentare respectă valorile indicate în tabelul Caracteristicile arzătoarelor și duzelor (vezi mai jos).

#### Conectarea la rețeaua de alimentare cu gaz printr-un furtun flexibil din cauciuc

Verificați dacă furtunul respectă **normele UNI-CIG 7140** în vigoare. Diametrul interior al furtunului trebuie să fie de: 8 mm pentru alimentarea cu gaz lichid; 13 mm pentru alimentarea cu gaz metan.

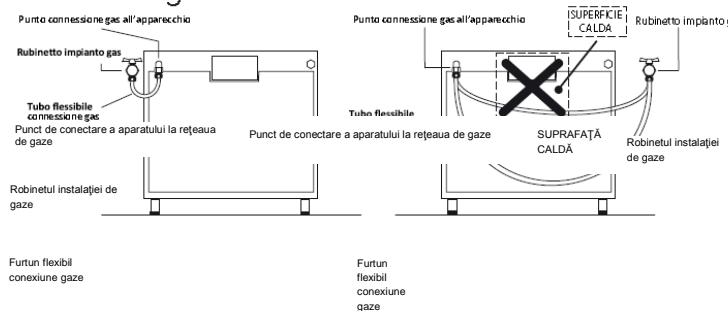
După conectare, asigurați-vă că furtunul:

- nu se află, în nici un punct, în contact cu elemente care au temperaturi mai mari de 50°C;
- nu este supus niciunui efort de tracțiune și de torsiune și nu există îndoituri sau strangulări;
- nu intră în contact cu corpuri tăioase, colțuri ascuțite, părți mobile și nu este strivit;

\*Existent numai la anumite modele.

- poate fi ușor de inspectat de-a lungul întregului traseu, pentru a se putea verifica starea sa de conservare;
- are o lungime mai mică de 1500 mm;

• **este hîna nrigs la cele două extremități ale sale unde este fixat**



! Dacă una sau mai multe dintre aceste condiții nu poate fi respectată sau dacă aragazul este instalat conform condițiilor clasei 2 - subclasei 1 (aparat încadrat între două piese de mobilier), trebuie utilizat un tub flexibil din oțel (vezi mai jos).

**Conectare la rețeaua de alimentare cu gaze prin tub flexibil din oțel inoxidabil cu perete continuu cu prinderi filetate**

Verificați dacă furtunul respectă normele UNI-CIG 9891 și dacă garniturile de etanșare metalice din aluminiu respectă UNI 9001-2 sau dacă garniturile din cauciuc respectă UNI EN 549.

Pentru a instala furtunul, scoateți manșonul din cauciuc de pe aragaz (racordul de intrare a gazului în aragaz are filet 1/2 cu cap cilindric).

! Executați conexiunea astfel încât lungimea furtunului să nu depășească cel mult 2 metri extins, și asigurați-vă că furtunul nu intră în contact cu părțile mobile și nu este strivit.

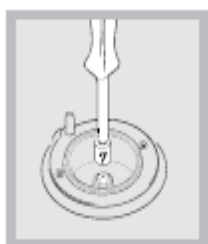
#### Controlul etanșeității

După finalizarea instalării, verificați etanșarea perfectă a tuturor racordurilor, cu ajutorul unei soluții de săpun și a unei flăcări.

## Adaptarea la diverse tipuri de gaze

Aragazul poate fi adaptat la un alt tip de gaze decât cel pentru care a fost pregătit (indicat pe eticheta de calibrare de pe capac).

#### Adaptarea plitei



Înlocuirea duzelor arzătoarelor plitei:

1. scoateți grătarele și arzătoarele din locașurile lor;
2. deșurubați duzele, cu ajutorul unei chei tubulare de 7 mm (vezi figura), și înlocuiți-le

3. reasezați în poziție toate componentele, conform operațiilor inverse față de succesiunea de mai sus.

#### Reglarea minimului arzătoarelor plitei:

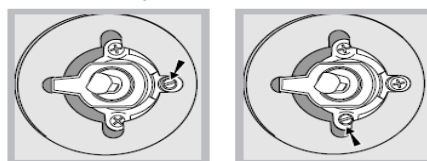
1. duceți robinetul în poziția de minim;
2. scoateți mânerul și acționați asupra șurubului de reglare din interiorul sau de pe laterala tije robinetului, până ce obțineți o mică flăcără normală.

! În cazul gazelor lichide, șurubul de reglare trebuie înșurubat până la capăt;

3. verificați dacă, rotind rapid robinetului, din poziția de maximum în cea de minimum, nu se stinge arzătorul.

! Arzătoarele plitei nu necesită reglarea aerului primar.

#### Înlocuirea injectoarelor arzătorului. Triplă coroană\*



- 1) scoateți grătarele plitei și îndepărtați arzătoarele din locașurile acestora
- 2) îndepărtați duzele, folosind o cheie de 7 mm și înlocuiți-le cu cele adaptate noului tip de gaz (a se vedea tabelul 1).
- 3) remontați toate componentele, urmând operațiile în sens invers

#### - Reglarea aerului la arzătoare:

Arzătoarele nu necesită un reglaj al aerului.

- Reglarea minimelor la arzătoarele plitei

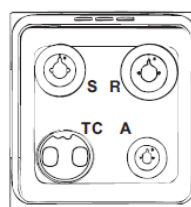
1. fixați robinetul la minim
2. scoateți butonul de reglare și acționați asupra șurubului de reglare aflat în interiorul său, în apropierea robinetului până la a obține o mică flăcără mică, dar stabilă.
3. Odată obținut debitul minimal dorit, aprindeți arzătorul și rotiți brusc robinetul de la poziția minimă în poziția de deschidere maximă și viceversa în mai multe reprize. Procedând astfel, verificați ca arzătoarele să nu se stingă.
4. la aparatele prevăzute cu dispozitiv de siguranță (termocuplu), în cazul nefuncționării dispozitivului cu arzătoarele la minim, măriți deschiderea minimelor, acționând asupra șurubului de reglare.
5. După ce ați efectuat acest reglaj, înlocuiți sigiliile aflate pe by-pass cu materiale echivalente.

\*Doar la anumite modele.

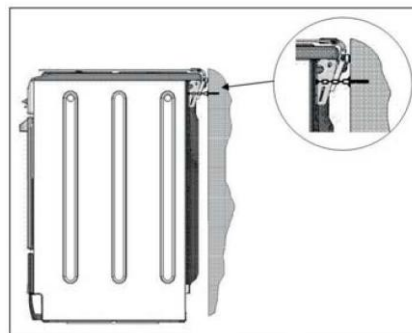


! În cazul utilizării gazului lichid, șurubul de reglare trebuie să fie bine înșurubat.

! După reglarea cu alt gaz decât cel testat, înlocuiți vechea etichetă de calibrare cu cea corespunzătoare noilor gaze, care poate fi obținută de la centrele de asistență tehnică autorizată. ! Dacă presiunea gazelor diferă (sau este variabilă) față de cea prevăzută, trebuie instalat pe furtunul de intrare un regulator de presiune, conform normelor EN 88-1 și EN88-2 în vigoare pentru „reglatoarele de gaze canalizate”.



H6T9CE1F FR



### Lanțul de siguranță

! Pentru evitarea răsturnării accidentale a aragazului, provocată, de exemplu, de cățărarea unui copil pe ușa cuptorului, TREBUIE instalat lanțul de siguranță!

Aragazul este dotat cu un lanț de siguranță care trebuie fixat cu un șurub (care nu este furnizat în dotare) de peretele din spate al aragazului, la aceeași înălțime la care a fost fixat aragazul. Se vor folosi șurubul și diblul corespunzătoare tipului de material din care este fabricat zidul din spatele aragazului. Dacă șurubul are diametrul capătului mai mic de 9mm, se va utiliza o șaibă. Pentru peretele din beton armat, se va utiliza un șurub de 60mm și cu diametrul de 8mm. Asigurați-vă că lanțul este fixat în partea din spate a aragazului, în modul indicat în desen, pentru ca acesta să fie strâns și paralel.

! După finalizarea instalării, lanțul trebuie menținut în tracțiune !

### Tabel Caracteristici ale arzătoarelor și duzelor

Tabelul 1

Arzător	Diametru (mm)	Putere		Gaz lichid				Gaz natural			
		termică kW (p.c. *) Nomin. Redus.		Bipasse 1/100 (mm)	ajutaj 1/100 (mm)	debit** g/h *** **		ajutaj 1/100 (mm)	debit** l/h G20 (mm) G25		
Triplă coroană (TC)	130	3.25	1.50	63	2x65	236	232	2x99	309	2,99	343
Rapid (Mare)(R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286	129	332
Semi Rapid (Mediu)(S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181	104	210
Auxiliar (Mic)(A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95	79	111
Presiune de alimentare		Nominală(mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)				28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		25 20 30	

\* La 15°C 1013 mbari - gaz uscat

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/

Natural P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

\*Eticheta lipită se află în interiorul ușii sau pe peretele interior stânga (vizibilă după scoaterea sertarului pentru menținerea alimentelor la cald).







-să întrerupeți coacerea, poziționând selectorul PROGRAME în dreptul valorii „0”

6. La încheierea a două ore cuptorul se oprește automat: această întârziere este preselectată din motive de securitate pentru toate programele de coacere. Este posibil să modificați durata de coacere (a se vedea programele de coacere).


7. În cazul unei pene de curent, dacă temperatura cuptorului nu este prea mult redusă, un dispozitiv special reia programul din momentul în care acesta a fost întrerupt. Programările în așteptare nu se pot relua și trebuie reprogramate la reluarea alimentării electrice.

! Nu este prevăzută nicio preîncălzire cu programele Barbecue.

! Nu sprijiniți niciodată obiecte pe fundul cuptorului deoarece se poate deteriora emailul.

! Așezați întotdeauna recipiente de coacere pe grătarul din dotare.

#### Lumina din cuptor




Becul poate fi aprins în orice moment, apăsând butonul .

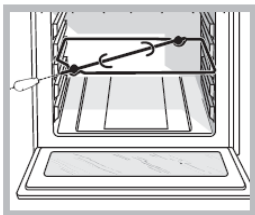
#### Ventilator de răcire

Pentru obținerea reducerii temperaturii externe, un ventilator de răcire generează un jet de aer către panoul de control și ușa cuptorului. La încheierea perioadei de coacere, ventilatorul rămâne în funcțiune până la răcirea cuptorului.

#### Rotisorul\*

Pentru a folosi rotisorul, procedați în felul următor:

- introduceți tava de colectare a grăsimilor pe primul nivel;
  - introduceți suportul special al rotisorului pe cel de-al-III-lea nivel și poziționați frigerea introducând-o în orificiul special aflat în spatele cuptorului;
  - pentru a declanșa procesul de coacere, poziționați selectorul PROGRAME pe  sau .
- ! Dacă programul  a fost activat, și deschideți ușa, rotisorul nu va mai funcționa.






\*valabil la anumite modele.

ATENȚIE! Cuptorul este dotat cu un sistem de blocare a grătarelor, care permite tragerea lor fără ca acestea să iasă din cuptor. (1) Pentru a scoate grătarele complet, trebuie doar ridicate, după cum se indică în desen, ținându-le de partea din față și trase. (2)



#### SPECIFICAȚII TEHNICE

<b>Dimensiunile cuptorului ÎxLxA</b>	34x43,5x40 cm
<b>Volum</b>	57 de litri
<b>Dimensiuni utile ale sertarului de încălzire a mâncării</b>	lățime 42 cm adâncime 44 cm înălțime 8,5 cm
<b>Tensiune și frecvență de alimentare</b>	vezi eticheta indicatoare a caracteristicilor
<b>Arzătoare</b>	adaptabile pentru toate tipurile de gaze indicate pe eticheta indicatoare a caracteristicilor sale
 	Directivele Comunității Europene: -2006/95/CE din 12.12.2006 (Tensiune joasă) cu modificările ulterioare -2004/108/CE din 15.12.2004 (Compatibilitatea electromagnetică) cu modificările ulterioare - 2009/142/CE din 30.11.09 (Gaze) cu modificările ulterioare - 93/68/CE din 22.07.1993 cu modificările ulterioare - 2002/96/CE - 2009/142/CE din 30/11/09 (Gaz). - 1275/2008 ( modul Standby/oprit)

Eticheta energetică Directiva: 2002/40/CE referitoare la etichetarea cuptoarelor electrice Normativa EN 50304 Consum energie declarată Clasa de convecție Forțată-funcția cuptor  ECO.


**Plăcuța care prezintă caracteristicile este amplasată în interiorul sertarului, mai exact, după deschiderea sertarului de încălzire a mâncării, pe partea sa interioară stângă.**


ATENȚIE! Capacul din sticlă se poate sparge dacă se încălzește. Stingeți toate arzătoarele sau plitele electrice înainte de închiderea sa.





## Programe de coacere


! Toate programele beneficiază de o temperatură de coacere prestabilită. Aceasta poate fi modificată manual, variind între 40° C și 250. Cu programul BARBECUE, valoarea prestabilită reprezintă un nivel de putere exprimat în „%”. Chiar și acesta poate fi reglat manual.


 Programul Tradițional. Pentru această modalitate de coacere trebuie să folosiți doar un singur raft: dacă folosiți mai multe, distribuția temperaturii nu va fi uniformă.


 Programul de coacere pe mai multe nivele  
În interiorul cuptorului, căldura este constantă, aerul coace și rumenește alimentele în mod uniform. Cu acest program de coacere, este recomandat a se utiliza până la maxim 2 rafturi în același timp.


 Programul BARBECUE  
Rotind selectorul TERMOSTAT, display-ul indică nivelele de putere stabilite care variază între: 50%-100%. Temperatura crescută, directă a grilului este recomandată în cazul alimentelor care necesită o temperatură ridicată superficială. Aceste coaceri trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă.

 Programul FRIGARE  
Iradierii termice unidirecționale i se alătură circulația forțată a aerului din interiorul cuptorului. Acest fapt înlătură posibilitatea arderilor superficiale a alimentelor, mărind puterea de penetrare a căldurii. Aceste coaceri trebuie efectuate cu ușa cuptorului închisă.


 Programul Dulciuri pe bază de aluat  
Cuptorul atinge și menține o temperatură de 40 grade prin reglarea selectorului TERMOSTAT. Acest program este ideal pentru creșterea aluatului.

 Programul Fast Cooking  
Acest program nu necesită preîncălzire și este indicat în cazul rețetelor „rapide” de alimente semi-preparate (congelate, fierte, etc.). Rezultate optime se obțin în cazul utilizării unui singur raft.

 Programul Produse de Patiserie  
Acest program este indicat pentru coacerea rețetelor delicate (de ex.: dulciurile ce necesită creșterea blatului) și a rețetelor „mignon”, pe 3 nivele simultan.

 Programul Pizza  
Această modalitate de coacere permite o încălzire rapidă a cuptorului, cu un aport sporit de căldură provenit din partea inferioară a cuptorului. În cazul în care utilizați mai multe rafturi simultan, puteți să le inversați la jumătatea procesului de coacere.




! Atunci când selectați o anumită funcție, parametrii sunt definiți astfel încât să amelioreze performanțele de coacere. Este posibil ca ventilatorul și elementele de încălzire să necesite mai mult timp pentru a se activa.

 Programul ECO. Elementul de încălzire și ventilatorul din spate sunt activate, garantând astfel distribuția delicată și uniformă a căldurii în interiorul cuptorului. Această combinație garantează economie de energie și este recomandată pentru porții reduse, fiind ideală pentru încălzirea alimentelor și definitivarea rețetelor.

## Planificare proces coacere

! Nu puteți planifica procesul de coacere decât după ce, în prealabil ați selectat procesul de coacere.

### Planificare durată de coacere






- 1 Apăsați de mai multe ori tasta  până la aprinderea intermitentă a simbolului  și a celor 3 digiți numerici de pe display;
- 2 Rotiți selectorul STABILIRE DURATĂ în dreptul pozițiilor „+” și „-”, pentru fixarea duratei dorite
- 3 Apăsați din nou tasta  pentru confirmare;
- 4 la încheierea duratei, pe display va apărea mesajul END și va fi emis un semnal sonor.



Ex.: este ora 9.00 și programați o durată de 1h15min. Programul se oprește automat la 10:15.

### Planificare încheiere proces coacere

! Programarea încheierii procesului de coacere este posibilă doar după ce ați stabilit durata de coacere.

Urmați procedura de la punctele 1-3 pentru durată (a se vedea mai sus).

- 1 Apăsați tasta  până când luminează intermitent simbolul  și cei 2 digiți numerici de pe display;
- 2 rotiți selectorul STABILIRE DURATĂ spre „+” și „-”, pentru reglarea orei;
- 3 apăsați din nou tasta  până când luminează intermitent ceilalți 2 digiți numerici de pe display;
- 4 rotiți selectorul STABILIRE DURATĂ spre „+” și „-”, pentru fixarea minutelor
- 5 apăsați din nou tasta  până când luminează intermitent ceilalți 2 digiți numerici de pe display;
- 6 rotiți selectorul STABILIRE DURATĂ spre „+” și „-”, pentru reglarea minutelor ;
- 7 apăsați din nou tasta  pentru confirmare
- 8 la încheierea duratei, pe display apare mesajul END, procesul de coacere se încheie și va fi emis un semnal acustic.

Simbolurile  și  aprinse semnaleză efectuarea unei programări. Pe display vor fi vizualizate alternativ ora de încheiere a procesului de coacere și durata.

Pentru anularea unei programări, rotiți selectorul PROGRAME în dreptul valorii „0”.

**Sfaturi de coacere**

! Pentru coacerile ventilate, nu utilizați pozițiile 1 și 5: aerul cald ar putea provoca arderi alimentelor delicate.

! Pentru coacerile BARBECUE și FRIGARE, dacă utilizați rotisorul, introduceți tava de colectare a grăsimilor în poziția 1.

**Coaceri multiple**

- Utilizați pozițiile 2 și 4, rezervând poziția 2 alimentelor care necesită un aport mai mare de căldură.
- Introduceți tava de colectare a grăsimilor jos, iar raftul tip grătar sus.

**BARBECUE**

- Introduceți raftul tip grătar în pozițiile 3 sau 4 și dispuneți alimentele în centrul raftului tip grătar.
- Vă recomandăm să stabiliți un nivel maxim de energie. Nu vă îngrijorați dacă rezistența superioară nu rămâne în permanență în funcțiune: funcționarea acesteia este controlată de un termostat.

**CUPTORUL PIZZA**

- Introduceți o tavă din aluminiu ușor, sprijinind-o de raftul tip grătar din dotare. Folosind tava de colectare a grăsimilor, se prelungeste durata de coacere și se obține cu greu o pizza crocantă.
- În cazul pizzelor elaborate, este recomandat ca mozzarella să fie introdusă la jumătatea procesului de coacere.

## Tabelul duratei de coacere la cuptor

### Tabel de coacere

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Nivel raft	Preîncălzire (minute)	Temperatură preconizată	Durată coacere (minute)
<b>Cuptor Tradițional</b>	Rață	1	3	15	200	65-75
	Friptură de vițel sau mânzat	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți	-	3	15	180	15-20
	Tarte	1	3	15	180	30-35
<b>Multicoacere</b>	Pizza (pe 2 nivele)	1	2 și 4	15	230	15-20
	Lasagna	1	3	10	180	30-35
	Miel	1	2	10	180	40-45
	Friptura pui + Cartofi	1+1	2 și 4	15	200	60-70
	Scumbrie	1	2	10	180	30-35
	Pandișpan	1	2	10	170	40-50
	Profiterol (pe 2 nivele)	0.5	2 și 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 nivele)	0.5	2 și 4	10	180	10-15
	Prăjitură cu biscuiți (pe 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Prăjitură cu biscuiți (pe 2 nivele)	1	2 și 4	10	170	20-25
	Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30
	<b>Barbecue</b>	Sepie	0.7	4	-	100%
Frigarui de calmar și creveți		0.6	4	-	100%	8-10
Sepie		0.6	4	-	100%	10-15
Merluciu felii		0.8	4	-	100%	10-15
Legume la grătar		0.4	3 sau 4	-	100%	15-20
Friptură de vită		0.8	4	-	100%	15-20
Cârnați		0.6	4	-	100%	15-20
Hamburger		0.6	4	-	100%	10-12
Macrou		1	4	-	100%	15-20
Croque-monsieur sau pâine prăjită		nr. 4 și 6	4	-	100%	3-5
Cu rotisor (dacă este prevăzut)						
Vițel		1.0	-	-	100%	80-90
Pui		1.5	-	-	100%	70-80
Miel		1.0	-	-	100%	70-80
<b>Frigare</b>		Pui la grătar	1.5	2	10	200
	Sepie	1.5	2	10	200	30-35
	Cu rotisor (dacă este prevăzut)					
	Vițel	1.5	-	10	200	70-80
	Miel	1.5	-	10	200	70-80
	Pui + cartofi (la tavă)	1.5	-	10	200	70-75
	-	2	10	200	70-75	
<b>Cuptor Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Friptură de vițel și mânzat	1	2	10	220	25-30
	Pui	1	2 sau 3	10	180	60-70
<b>Cuptor Pâtiserie</b>	Tarte	0.5	3	15	180	20-30
	Tartă cu fructe	1	2 sau 3	15	180	40-45
	Prăjitură cu prune	0.7	3	15	180	40-50
	Prăjitură cu biscuiți	0.5	3	15	160	25-30
	Clătite umplute (pe 2 nivele)	1.2	2 și 4	15	200	30-35
	Prăjiturele (pe 2 nivele)	0.6	2 și 4	15	190	20-25
	Plăcintă cu brânză (pe 2 nivele)	0.4	2 și 4	15	210	15-20
	Profiterol (pe 3 nivele)	0.7	Nivelele nr. 1,3 și 5	15	180	20-25
	Biscuiți (pe 3 nivele)	0.7	Nivelele nr. 1,3 și 5	15	180	20-25
	Bezele (pe 3 nivele)	0.5	Nivelele nr. 1,3 și 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	Congelate					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Amestec de dovlecei în crustă de creveți	0.4	2	-	200	20
	Mâncare cu spanac	0.5	2	-	220	30-35
	Plăcinte	0.3	2	-	200	25
	Lasagna	0.5	2	-	200	35
	Chifle	0.4	2	-	180	25-30
	Bucăți de pui	0.4	2	-	220	15-20
	Semipreparate					
	Aripioare de pui	0.4	2	-	200	20-25
	Alimente proaspete					
	Biscuiți (aluat fraged)	0.3	2	-	200	15-18
Prăjitură cu prune	0.6	2	-	180	45	
Plăcintă cu brânză	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Creșterea aluatului</b>	Produse pe bază de aluat (brioșe, pâine, tartă cu zahăr, croasante, etc.)					

# Măsuri de siguranță și recomandări

RO

! Aragazul a fost proiectat și fabricat conform normelor internaționale de siguranță. Aceste avertismente sunt oferite din motive de siguranță și trebuie citite cu atenție.

## Siguranță generală

- Aparatul a fost conceput pentru uz casnic, în interiorul locuinței și nu este destinat uzului comercial sau industrial.
- Aparatul nu va fi instalat afară, nici măcar în cazul în care spațiul respectiv este protejat de un acoperiș, deoarece este foarte periculoasă expunerea acestuia la ploaie și intemperii.
- Nu atingeți aparatul dacă sunteți desculți sau aveți mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul va fi utilizat de adulți exclusiv pentru prepararea mâncărilor, cu respectarea instrucțiunilor din acest manual. Orice altă utilizare a aparatului (de ex. pentru încălzirea încăperii) este necorespunzătoare și periculoasă. Producătorul nu va fi responsabil pentru daunele cauzate de o utilizare necorespunzătoare, incorectă și nejustificată a aparatului.**
- Manualul de utilizare se referă la un aparat din clasa 1 (izolat) sau din clasa 2 – subclasa 1 (încăstrat între două componente de mobilier).
- **Pe durata procesului de coacere elementele de încălzire ating temperaturi ridicate. Nu permiteți accesul copiilor în apropierea aparatului.**
- Evitați contactul dintre cablul de alimentare al altor aparate electrocasnice și părțile fierbinți ale aparatului.
- Nu obstrucționați orificiile de ventilare și de dispersare a căldurii.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru introducerea și scoaterea vaselor de gătit în/din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină etc.) în apropierea aparatului când acesta este în funcțiune.
- Nu introduceți material inflamabil în sertarul de depozitare al cuptorului: dacă aparatul este pus în funcțiune în mod accidental, acesta ar putea lua foc.
- Suprafețele interne ale sertarului (dacă există) se pot încălzi.
- Când aparatul nu este în funcțiune, asigurați-vă întotdeauna că butoanele se află în poziția ●/○
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a-l deconecta de la sursa electrică; scoateți ștecherul din priză.
- Deconectați aparatul de la sursa electrică înainte de efectuarea oricăror operațiuni de curățare sau întreținere.

- În cazul unor defecțiuni, nu încercați să reparați aparatul de unul singur. Contactați departamentul de asistență.
- Nu așezați obiecte grele pe ușa deschisă a cuptorului.
- Nu este recomandată utilizarea aparatului de către persoane (inclusiv copii) care prezintă capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, de către persoane neexperimentate sau nefamiliarizate cu produsul, acestea ar trebui să fie măcar supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau să primească instrucțiuni preliminare referitoare la utilizarea aparatului.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
- **Dacă aragazul este instalat pe un piedestal, luați măsurile necesare pentru ca acesta să nu alunece de pe piedestal.**

## Scoaterea din uz

- Când aruncați ambalajul, respectați legislația locală pentru ca ambalajele să poată fi reciclate.
- Directiva Europeană 2002/96/CE privind Deșeurile de Echipamente Electrice și Electronice (DEEE) stipulează că aparatele electrocasnice nu pot fi evacuate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Aparatele scoase din uz trebuie colectate separat în vederea optimizării costurilor de reutilizare și reciclare a materialelor din compoziția acestora și a reducerii impactului asupra mediului și a sănătății umane. Simbolul tomberon barat este marcat pe toate produsele pentru a indica obligația eliminării separate. Pentru informații suplimentare referitoare la eliminarea corectă a aparatelor electrocasnice scoase din uz, contactați autoritățile locale sau dealerul local.

## Respectarea și protejarea mediului înconjurător

- Puteți contribui la reducerea sarcinii de vârf în rețeaua de distribuție a energiei electrice prin utilizarea cuptorului în intervalul orar cuprins între ultimele ore ale după amiezii și primele ore ale dimineții.
- Pentru obținerea unor rezultate optime și reducerea consumului de energie (circa 10%), utilizați programele de coacere BARBECUE și FRIGARE cu ușa cuptorului închisă.
- Verificați cu regularitate garniturile ușii și păstrați-le curate pentru a asigura o bună aderență între acestea și ușa cuptorului și a nu permite pierderea căldurii.
- Opțiunile de programare de coacere și, mai ales "coacerea programată" (a se vedea cap. "Programe") și "curățarea automată programată" (a se vedea cap. "Curățare și întreținere") permit organizarea coacerilor în intervalele menționate mai sus.
- Acest produs este conform cu noua Directivă Europeană pentru reducerea consumului de energie în modul standby.
- Dacă cuptorul este inactiv timp de 2 minute, aparatul se comută automat în modalitatea de standby.
- Modul standby este semnalat prin iluminarea intensă a "simbolului ceas".
- La cea mai mică intervenție a aparatului, sistemul se comută pe modalitatea normală!

## Oprirea aparatului

Deconectați aparatul de la sursa electrică înainte de efectuarea oricăror operațiuni.

## Curățarea aparatului

! Nu curățați niciodată cuptorul cu aparate de curățat cu aburi sau cu presiune.

- Curățați suprafețele exterioare emailate și din inox și garniturile din cauciuc cu ajutorul unui burete îmbibat în apă caldă și detergent cu pH neutru. Utilizați produse speciale pentru îndepărtarea petelor rezistente. După curățare, clătiți și uscați bine. Nu folosiți substanțe abrazive sau corozive.

- Grătarele, plăcile ochiurilor, coroanele de distribuție a flăcării și arzătoarele plitei pot fi scoase, pentru a fi curățate mai ușor; spălați-le cu apă caldă și detergent neabraziv, îndepărtând cu grijă orice depunere și așteptând ca acestea să se usuce complet.

- Curățați frecvent partea terminală a dispozitivelor de siguranță\* în cazul lipsei flăcării.

- Recomandăm curățarea interiorului cuptorului după fiecare utilizare, când încă este cald. Curățați cu apă caldă și detergent, clătiți și uscați bine cu o lavetă moale. Nu utilizați produse abrazive.

- Curățați geamul cuptorului cu ajutorul unui burete și a unui produs de curățat neabraziv, apoi uscați bine cu o lavetă moale. Nu utilizați materiale abrazive dure sau raclete metalice ascuțite ce pot zgâria suprafața, cauzând fisurarea sticlei.

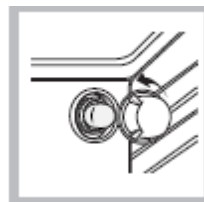
- Accesoriile pot fi spălate ca orice vas normal, chiar și în mașina de spălat vase.

- Evitați închiderea capacului când arzătoarele sunt aprinse sau sunt calde încă.

## Verificarea garniturilor cuptorului

Verificați periodic garniturile ușii cuptorului. Dacă acestea sunt deteriorate, contactați cel mai apropiat Centru Service. Nu este recomandat să utilizați cuptorul dacă garniturile deteriorate nu au fost înlocuite.

## Înlocuirea becului cuptorului



1. După decuplarea cuptorului de la rețeaua electrică, scoateți capacul din sticlă al soclului becului (vezi figura).

2. Deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul similar: putere 25 W, dulie E 14.

3. Remontați capacul și reconectați cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

**! Nu utilizați becul din cuptor pentru a ilumina camera.**

## Întreținerea robinetelor pe gaz

Se poate întâmpla ca, după o perioadă de timp robinetele să se blocheze sau să se rotească cu dificultate. În acest caz trebuie să le înlocuiți.

! Această operație trebuie efectuată de un tehnician autorizat.

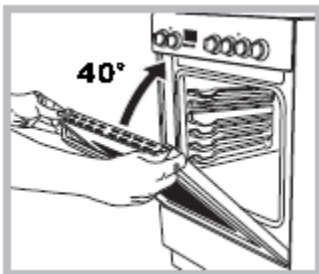


## Demontarea și reintroducerea ușii cuptorului:

1. Deschideți ușa.
2. Rotiți complet înapoi balamalele ușii cuptorului (vezi foto).



3. Închideți ușa până când se oprește siguranța (ușa rămâne deschisă la 40°). (vezi foto) 40°



4. Apăsăți pe cele două butoane de pe profilul superior și trageți în afară profilul (vezi foto)



5. Îndepărtați foaia de geam și curățați-o în modul indicat în capitolul „Curățare și întreținere”.

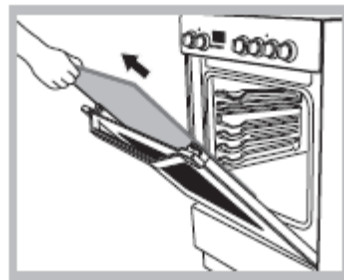
### Autodegresarea prin cataliză\*

La anumite modele, pereții interiori ai cuptorului sunt înveliți într-un email poros denumit email catalitic. Acest email are proprietatea de a distruge, sub efectul căldurii materiile grase depuse.

Procesul de „oxidare” a grăsimilor este determinat de creșterea temperaturii cuptorului peste 170 grade.

Porozitatea email-ului catalitic sporește suprafața de schimb necesar oxidării grăsimilor prin cataliză.

La încheierea procesului de coacere, dacă pereții sunt încă murdari, lăsați cuptorul să funcționeze, fără a introduce alimente în interiorul acestuia, cu ușa închisă, poziționând selectorul de temperatură în dreptul valorii max., timp de 60-90 min., în funcție de gradul de murdărie. Dacă gradul de murdărie nu este ridicat, puteți îndepărta reziduurile alimentare cu ajutorul unei perii moi și a apei calde.



6. Înlocuiți geamul.

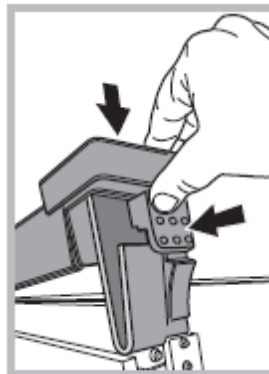
**AVERTISMENT! Cuptorul nu va fi utilizat fără geamul de pe ușă!**

**AVERTISMENT! În momentul remontării geamului pe ușă, introduceți-l în mod corect, pentru ca textul imprimat pe geam să nu fie inversat și să poată fi citit cu ușurință.**

7. Înlocuiți profilul. Un clic indică faptul că respectiva componentă a fost poziționată corect.

8. Deschideți ușa complet.

9. Închideți suporturile (vezi foto).



10. Acum ușa poate fi închisă complet, iar cuptorul poate fi pus în funcțiune în mod normal.

Atenție: Email-ul catalitic este rezistent, dar trebuie să evitați următoarele:

- să nu deteriorați email-ul, utilizând obiecte ascuțite (un cuțit, de exemplu);
- să nu utilizați detergenți sau produse abrazive.

În caz contrar, proprietățile autodegresante ale acestui email nu vor mai avea niciun efect.

\*Doar la anumite modele.

Aparatul este echipat cu un sistem de autotestare ce permite detectarea anomaliilor de funcționare.

Aceste anomalii sunt afișate sub forma unui cod de anomalie "F", urmat de cifre. Contactați service-ul, comunicând acest cod de eroare.

! Nu apelați niciodată la serviciile unui tehnician neautorizat. Comunicați Service-ului următoarele:

- tipul problemei întâmpinate.
- modelul aparatului (Mod.).
- seria (S/N). Ultimele două informații se regăsesc pe eticheta cu date tehnice aplicată pe aparat.