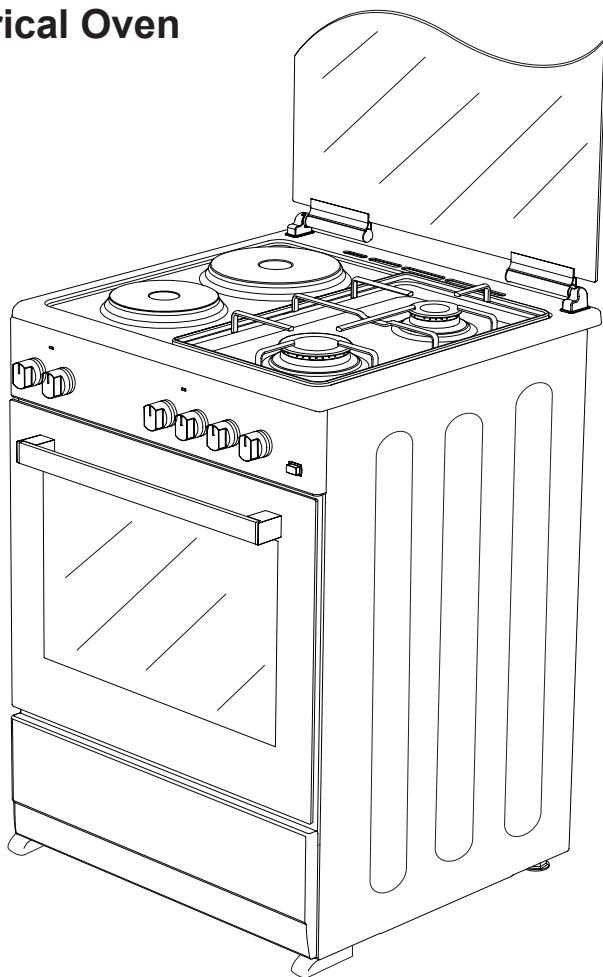


FREE STANDING OVEN

50x50

Gas & Electrical Oven



H10-20-180-335

USER MANUAL GB
MANUAL DE UTILIZARE RO

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important warnings.....	4
Introduction of the Appliance.....	7
Important warnings.....	8
Electrical Connection Scheme.....	9
Chain Lashing Illustration.....	9
Installation Of Your Oven.....	10
Technical Features Of Your Oven.....	10
If The Appliance Does Not Operate.....	11
Description Of Oven And Control Panels.....	12
Control Panels.....	12
Using Cooker Section.....	14
Using Hot Plates.....	15
Using Oven Section.....	16
Cooking Time Table.....	17
Maintenance And Cleaning.....	17
Installation Of The Oven Door.....	18
Changing The Oven Lamp.....	19
Chicken Roasting.....	19
Accessories.....	20
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	21
Removal Of The Lower And Upper Burner And Installation Of The Injector To The Gas Oven.....	22
Gas Hose Passage Way.....	23
Using The Grill Deflector Sheet.....	24
Environmentally-Friendly Disposal.....	25
Package Information.....	25

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- 11.**Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially

during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

12.The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

13.WARNING:The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

14.There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

15.“This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

16.“Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.”

17.“These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

18.“Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15

seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

19. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

20. Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

21. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

22. Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

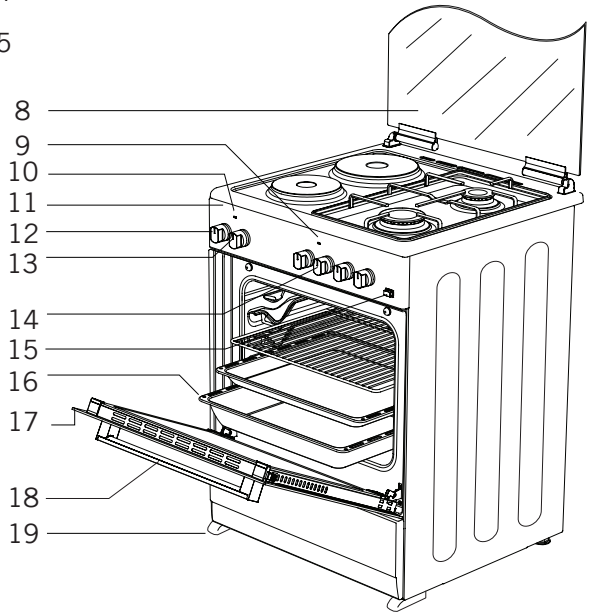
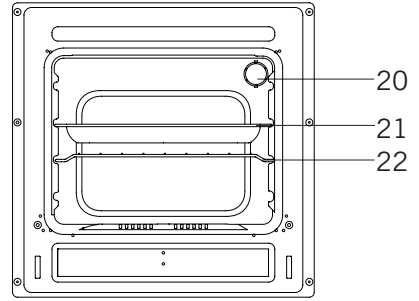
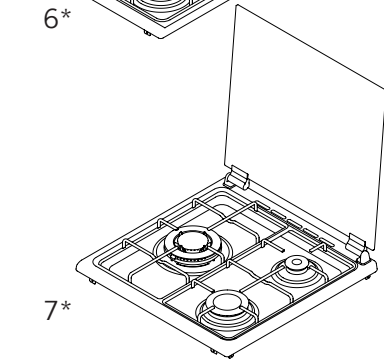
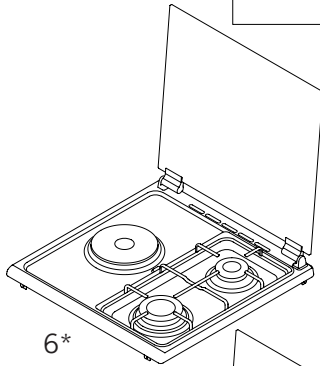
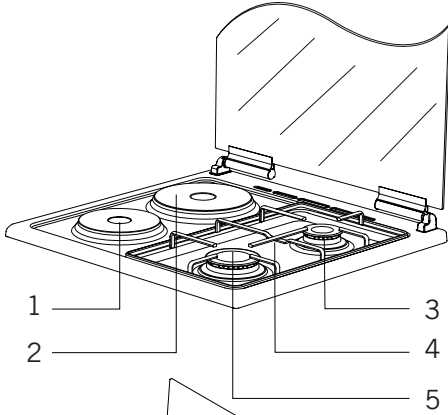
23. After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

24. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

25. Pay attention for not to touch the heating elements.

26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Hotplate Ø145mm*
- 2. Hotplate Ø180mm*
- 3. Middle Burner
- 4. Trivet
- 5. Large Burner
- 6. 2+1 Hotplate Option*
- 7. 2+1 Wok Burner Option*

- 8. Glass Door
(Sheet Metal Door*)
- 9. Cooker Section Led Lamp*
- 10. Oven Section Led Lamp*
- 11. Control Panel
- 12. Thermostat Setting
- 13. Oven Setting
- 14. Cooker Section Control
Switches

- 15. Push Button
Lighter
- 16. Deep Tray*
- 17. Door
- 18. Handle
- 19. Plastic Leg
- 20. Lamp
- 21. Standard Tray
- 22. Grill

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V~50/60Hz. (220-240V AC /380-415V 3NAC,50/60Hz.) electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.

4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Gas Connection and Security

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

4. Re-inspect the gas connection.

5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

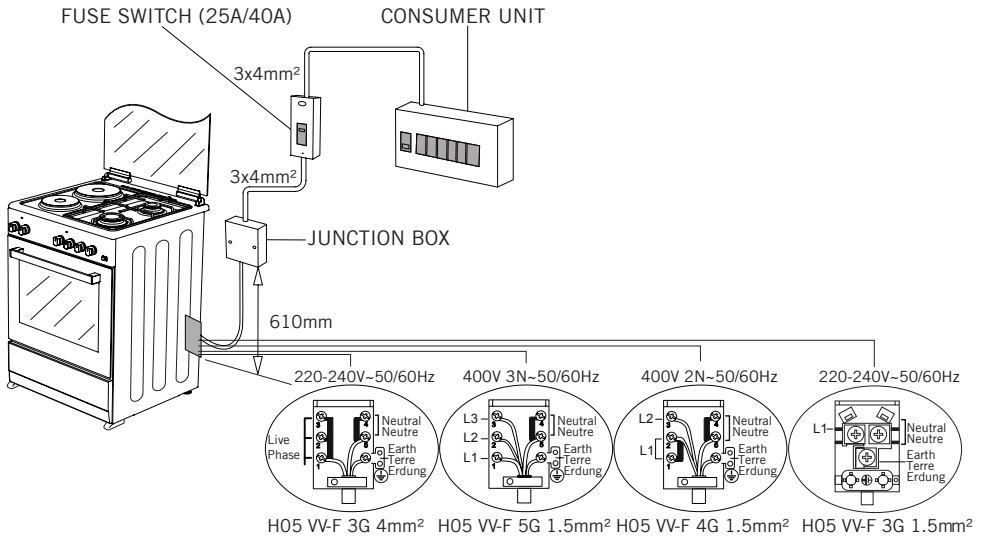
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to

fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

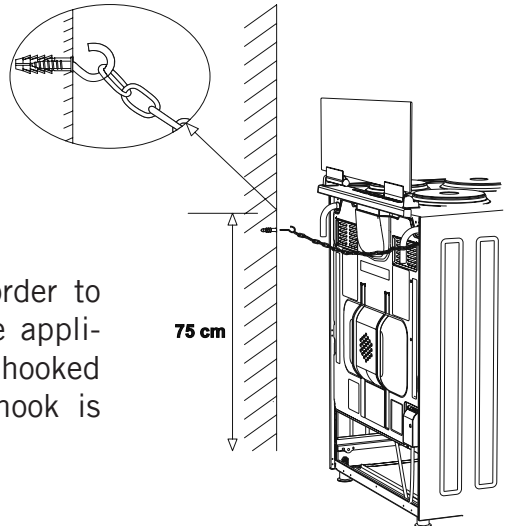
8. Please use flexible hose for gas connection.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

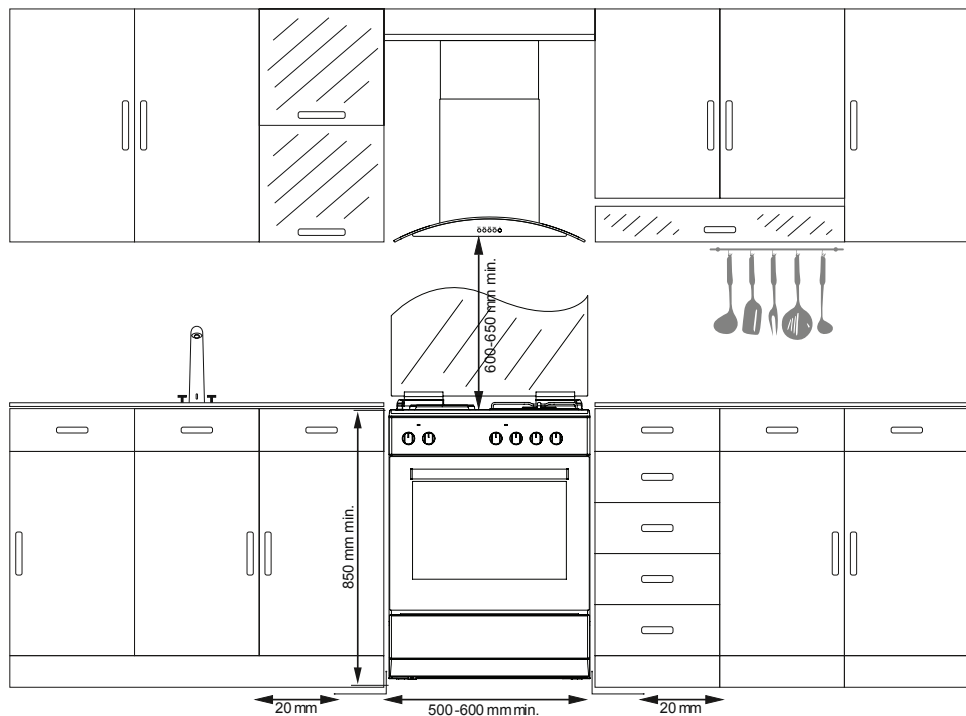


CHAIN LASHING ILLUSTRATION

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.



INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x50
Outer width	500mm
Outer depth	510mm
Outer height	850mm
Lamp power	15W
Bottom heating element	1000W
Top heating element	800W
Grill heating element	1500W
Supply Voltage	220-240V AC, 50/60Hz Or (220-240V AC/380-415V AC, 50/60 Hz)
Hot Plate 145mm*	1000W
Hot Plate 180mm*	1500W
Hot Plate rapid 145mm*	1500W
Hot Plate rapid 180mm*	2000W

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE		LPG G31/37 mbar	NG G20/20 mbar	NG G25/25 mbar
Wok Burner	Injector Ø mm	0,96	1,30	1,30
	Power kW	3,50	3,50	3,50
	Consumption Gr/h,m ³ /h	252	0,330	0,330
Rapid Burner	Injector Ø mm	0,85	1,15	1,15
	Power kW	2,90	2,90	2,90
	Consumption Gr/h,m ³ /h	208,80	0,274	0,274
Semi Rapid Burner	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Power kW	1,70	1,70	1,70
	Consumption Gr/h,m ³ /h	122,40	0,170	0,170
Auxiliary Burner	Injector Ø mm	0,50	0,72	0,72
	Power kW	0,95	0,95	0,95
	Consumption Gr/h,m ³ /h	68,4	0,090	0,090
Oven Burner	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Power kW	1,80	1,80	1,80
	Consumption Gr/h,m ³ /h	129,60	0,170	0,170
Grill Burner	Injector Ø mm	0,60	0,92	0,92
	Power kW	1,50	1,50	1,50
	Consumption Gr/h,m ³ /h	108	0,142	0,142

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

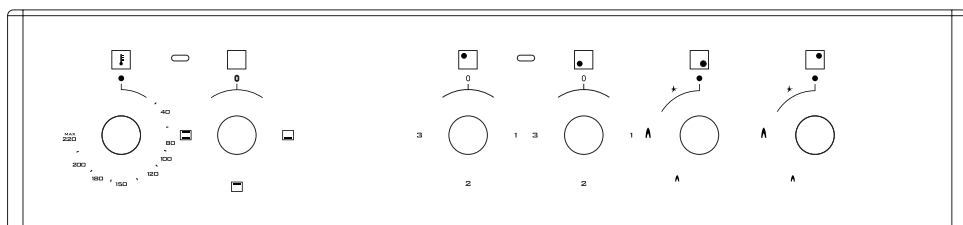
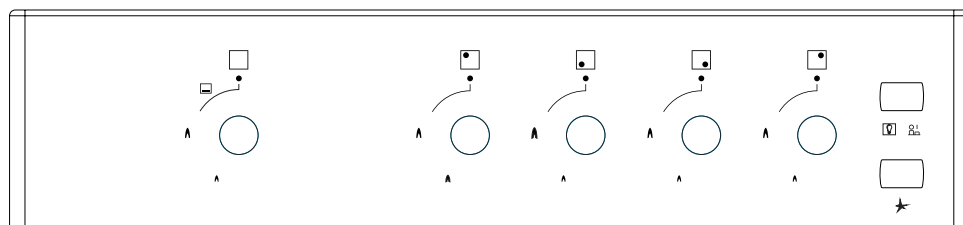
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

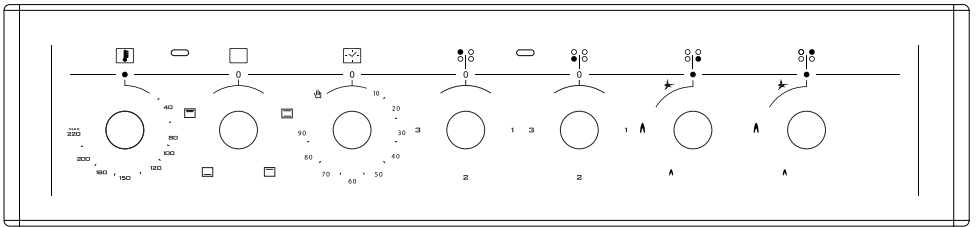
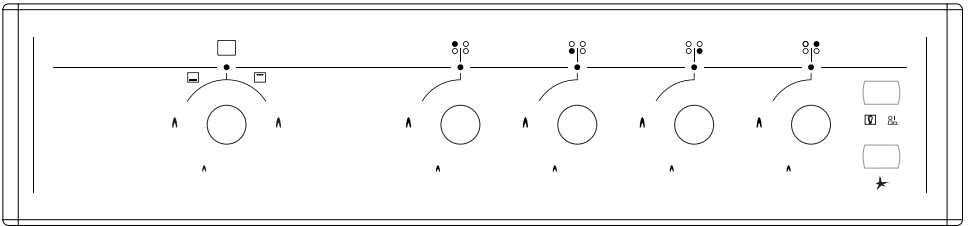
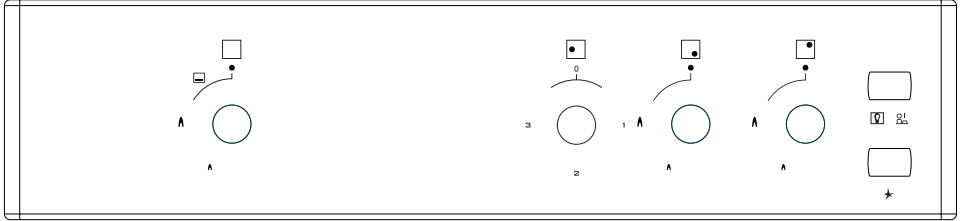
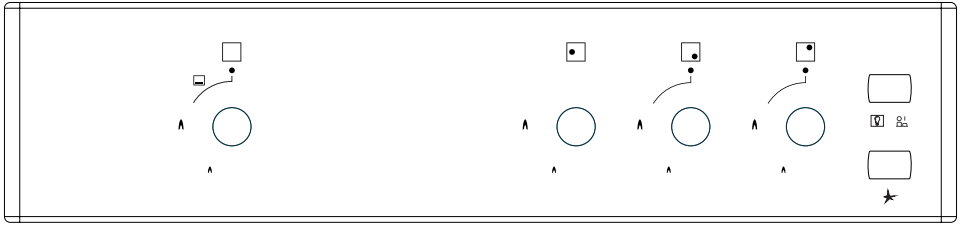
	Tumspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element
	Flame		Ignition lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 280 degree.

MECHANIC TIMER KNOB (Optional); In order to operate the oven, timerswitch should be adjusted to desired time from 0-60 or 0-90 minute. You can use cooking time table.

CONTROL PANELS







Front electric hot plate	Rear electric hot plate	Rear left burner (middle burner)	Front left burner (big burner)	Grill burner or heating element	Oven burner (optional) or heating element	Timer (optional)	Thermostat (optional)

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

WOK Burner	24-28cm
Big Burner	22-24cm
Normal Burner	18-22cm
Small Burner	12-18cm

- Closed
-  Fully open
-  Half open

1. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein above.

2. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

3. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again. If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait minimum one minute before try again.

4. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

USING HOT PLATES

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
80mm	200W	250W	450W	---	---	---
145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
145mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
180mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



False



False



False



True

Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

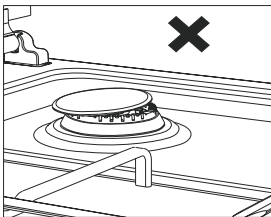


Figure 1

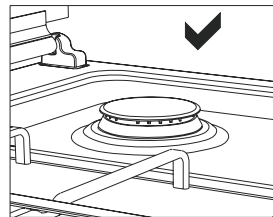


Figure 2

USING OVEN SECTION

Using oven burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

7. Using cake forms while cooking cake gives better result.

8. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

COOKING TIME TABLE

Meals	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Time (min.)
Creamed cake	150-170	2	30-35
Pastry	200-220	2	35-45
Biscuit	160-170	3	20-25
Cookie	160-170	3	20-35
Cake	160-180	2	25-35
Braided cookie	200-220	2	30-40
Filo Pastry	180-220	2	35-45
Savory pastry	160-180	2	20-30
Lamb meat	210-230	1	90-120
Veal	210-230	1	90-120
Mutton	210-230	1	90-120
Chicken (pieced)	210-230	1	75-100
Fish	190-210	2	40-50

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

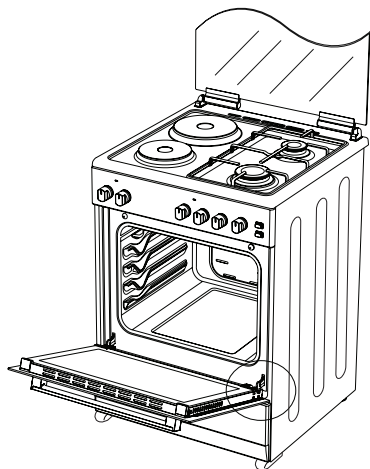


Figure 3

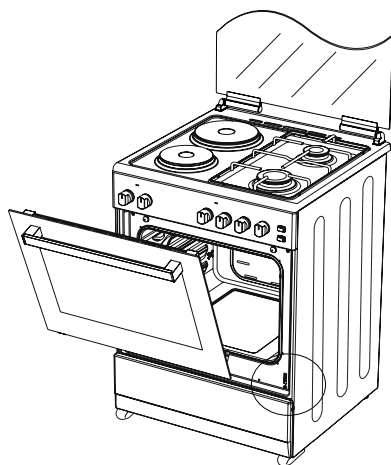


Figure 4

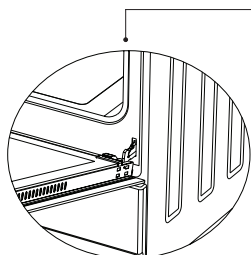


Figure 3.1

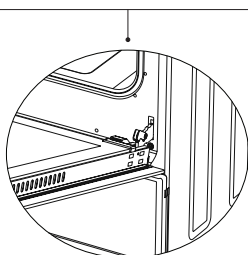


Figure 3.2

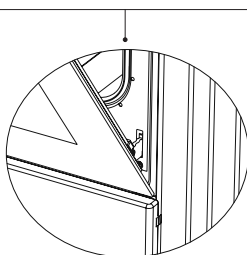


Figure 4.1

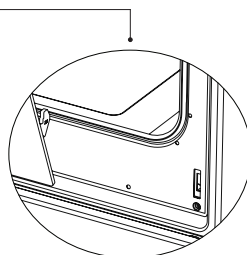


Figure 4.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 3.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 3.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 4.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 4.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp. (The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current.)

1- First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2- Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3- Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4- Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

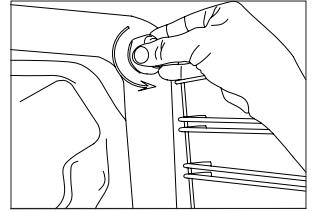


Figure-5

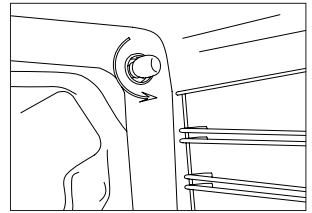


Figure-6

CHICKEN ROASTING

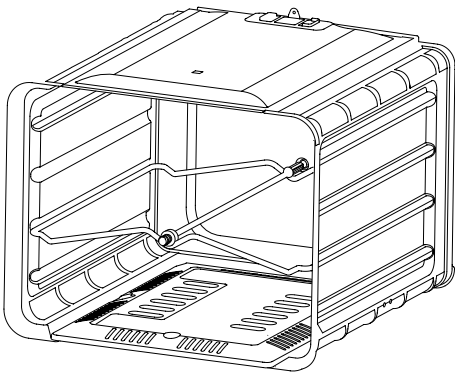
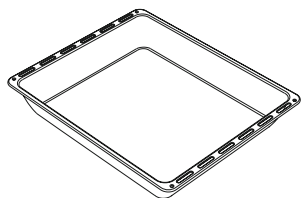


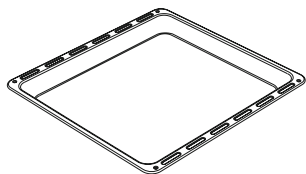
Figure-7

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

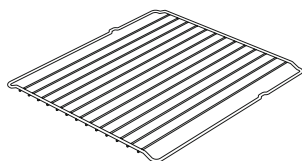
ACCESSORIES

***Deep Tray**

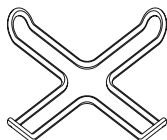
Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.

**Tray**

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.

**Wire Grill**

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.

***Coffee Pot Support Unit**

Can be used for coffee pot.

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (Figure-8)

2. Please remove nozzle (Figure -9) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (Figure -10)

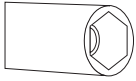


Figure-8

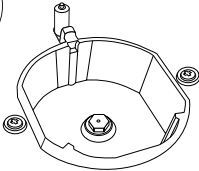


Figure-9

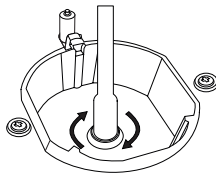
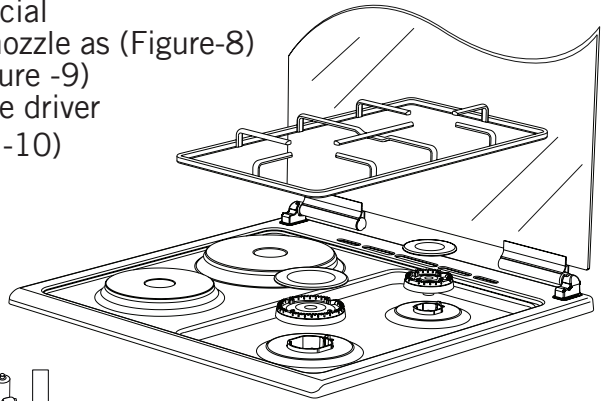


Figure-10



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.

“The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

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

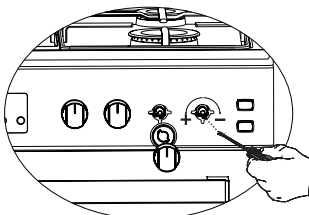


Figure-11

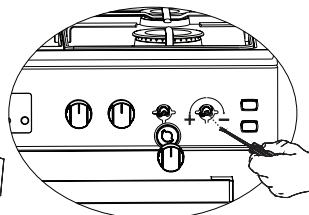


Figure-12

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the Upper Burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 13. As shown in Figure 14, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 15, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 13

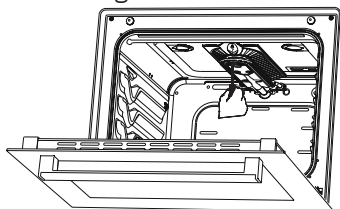


Figure 14

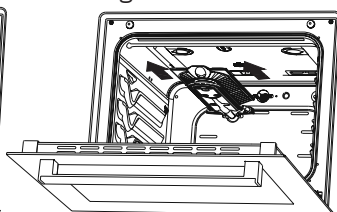
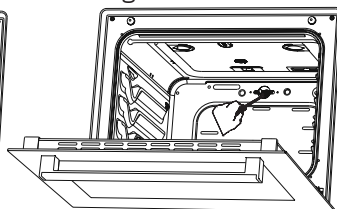


Figure 15



Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 16, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 17. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 18. As shown in Figure 19, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 16

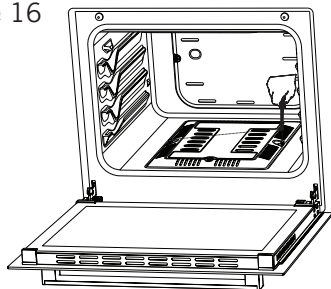


Figure 17

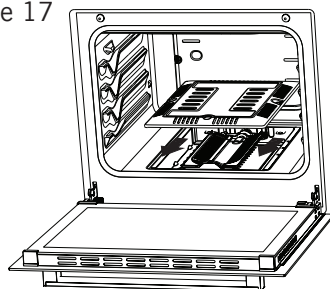


Figure 18

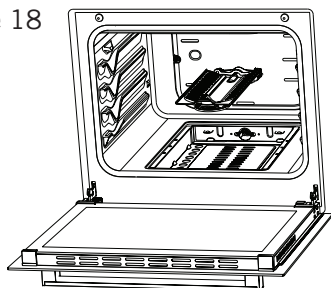
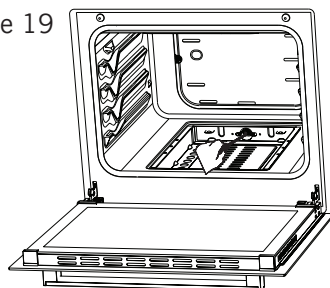


Figure 19



GAS HOSE PASSAGE WAY

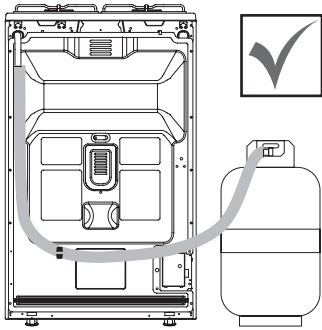


Figure-20

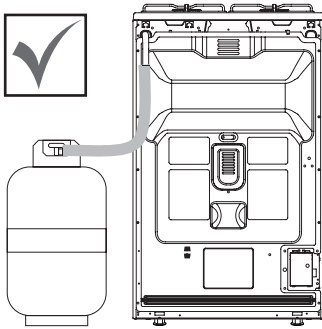


Figure-21

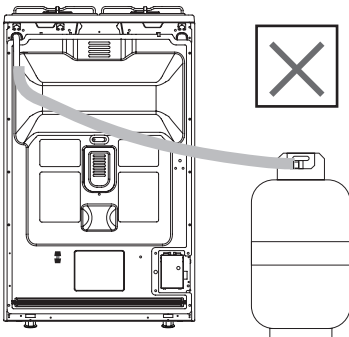


Figure-22

1. Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

2. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

3. While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

4. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

5. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

6. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*

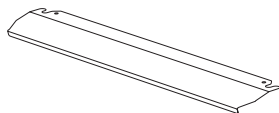


Figure-23

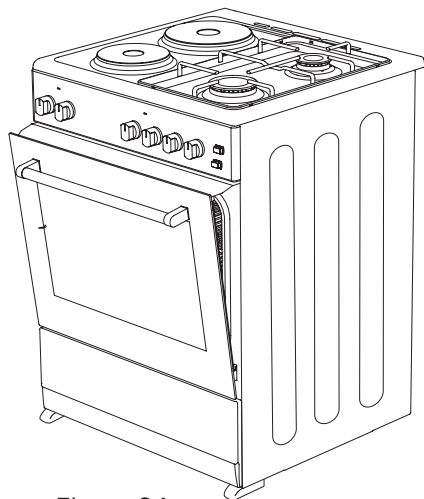


Figure-24

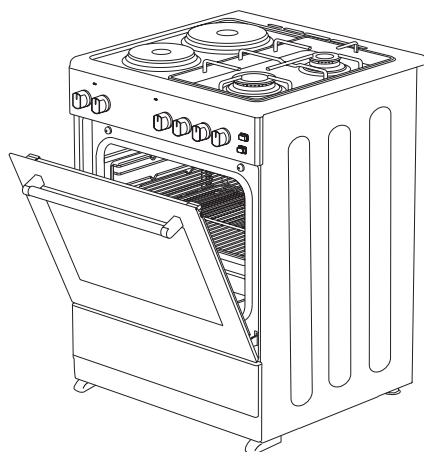


Figure-25

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 23)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is Grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass (Figure 24)

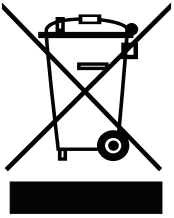
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 25)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Draga utilizatorule;

Obiectivul nostru este să ne asigurăm că acest produs dă cele mai bune rezultate, fiind produs în fabrica noastră modernă într-un mediu de lucru îngrijit, conform conceptului nostru de calitate totală. Din acest motiv, vă recomandăm să citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a folosi produsul și să-l păstrați mereu la îndemână.

Nota: Acest manual de utilizare este pregătit pentru mai multe modele. Unele specificații din manual ar putea să nu se regăsească și în cazul aparatului dumneavoastră.

"ACEST PRODUS TREBUIE INSTALAT CONFORM REGLEMENTĂRIILOR ÎN VIGOARE ȘI UTILIZAT NUMAI ÎN SPAȚII BINE AERISITE. CONSULTAȚI INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ÎNAINTEA INSTALĂRII ȘI UTILIZĂRII ACESTUI PRODUS."

"Conform reglementărilor DEEE."

CONTINUT

Avertismente Importante.....	28
Descrierea Aparatului.....	37
Instalarea Aragazului egăturile.....	32
Schemă De Conectare Electrică.....	33
Exemplu de fixare prin lanț.....	33
Montarea cuptorului.....	34
Caracteristicile Tehnice Ale Aragazului.....	34
In Cazul In Care Nu Functioneaza.....	35
Descrierea Aragazului Si A Panoului De Comandă.....	36
Panouri de control.....	36
Utilizarea Vatră Secțiunea.....	38
Folosirea Plitelor Electrice.....	38
Folosirea Cuptorului.....	39
Gătit Ora De Masă.....	40
Întreținerea Și Curățarea.....	40
Montarea Ușii Cuptorului.....	41
Schimbarea Becului Din Cuptor.....	42
Prăjirea Puiului.....	42
Accesorii.....	43
Operatiunea de schimbare a duzelor.....	44
Setare Redusă De Debit Al Gazului Pentru Robinetele Plitei.....	44
Demontarea Arzătorului Din Partea De Sus Și De Jos A Cuptorului Cu Gaze.....	45
Trecerea Furtunului De Gaz.....	46
Utilizarea Panoului Deflector Al Cuptorului.....	47
Eliminarea Într-O Manieră Prietenoasă Cu Mediul Înconjurător / Informații Despre Ambalaj.....	48

AVERTISMENTE IMPORTANTE

1. **AVERTISMENT:**Înainte de înlocuirea lămpii, pentru evitarea electrocutării, asigurați-vă că circuitul electric este închis.
2. **AVERTISMENT:**Înainte de atingerea terminalelor de conexiune, toate circuitele de alimentare trebuie deconectate.
3. **AVERTISMENT:**În timpul funcționării grill-ului, părțile accesibile pot fi fierbinți. Mențineți copiii departe.
4. **AVERTISMENT:**Orice gătire necorespunzătoare efectuată cu grăsimi și uleiuri poate fi periculoasă și cauza incendiu.
5. **AVERTISMENT:**Risc de incendiu; nu depozitați mâncare pe suprafața de gătit.
6. **AVERTISMENT:**Dacă suprafața este crăpată, deconectați dispozitivul pentru prevenirea oricărui risc de electrocutare.
7. **AVERTISMENT:** În timpul utilizării, secțiunile accesibile pot fi fierbinți. Mențineți copiii mici departe.
8. **AVERTISMENT:**În timpul utilizării, produsul și secțiunile accesibile pot deveni fierbinți.
9. Condițiile de setare ale acestui aparat sunt indicate pe etichetă. (Pe eticheta de date)
10. Acest produs nu este conectat la un sistem de evacuare a produselor de combustie. Acest produs va fi conectat și montat conform legislației aplicabile. Luați în considerare cerințele referitoare la ventilare.

11. Utilizarea unei plite pe gaz va elibera umiditate și produse de ardere în camera unde este montată. Atunci când produsul este în funcțiune, asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată și mențineți găurile naturale de ventilare sau montați un sistem mecanic de ventilare. (Plită pe partea superioară a cuptorului) Utilizarea susținută a aparatului poate solicita ventilare suplimentară. De exemplu, deschiderea unei ferestre sau dacă este disponibil, creșterea nivelului de ventilare a sistemului mecanic.

12. Atunci când grill-ul este utilizat, secțiunile accesibile pot deveni fierbinți. Mențineți copiii mici departe.

13. AVERTISMENT: Acest produs este destinat doar pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri cum ar fi încălzirea camerei.

14. Pentru prevenirea atingerii necorespunzătoare a ușilor cuptorului, există echipament suplimentar de protecție. Dacă sunt copiii, acest echipament trebuie montat.

15. "Acest produs trebuie utilizat conform regulamentărilor și într-o locație bine ventilată. Înainte de montarea și utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile."

16. "Înainte de montarea produsului, verificați condițiile locale (tipul și presiunea gazului) și asigurați-vă că setările produsului sunt corespunzătoare."

17. "Aceste instrucțiuni sunt aplicabile pentru țările în care simbolurile sunt indicate pe aparat. Dacă simbolul țării nu este disponibil pe aparat, pentru adaptarea produsului la condițiile acelei țări, instrucțiunile tehnice trebuie citite."

18. "Nu utilizați sistemul pentru o perioadă mai mare de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde la finalizarea celor 15 secunde, opriți funcționarea sistemului și deschideți ușa secțiunii și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de reaprinderea arzătorului."

19. Pentru curățarea produsului, nu utilizați aspiratoare pe bază de abur.

20. Înainte de deschiderea ușii cuptorului, curățați fragmentele de pe ea. Înainte de închiderea ușii cuptorului, lăsați-l să se răcească.

21. NICIODATĂ NU încercați să stingeți un incendiu cu apă, mai întâi deconectați cuptorul și apoi utilizând, de exemplu un capac sau o pătură, acoperiți focul.

22. Pentru curățarea ușii din sticlă, nu utilizați agenți de curățare puternici sau abrazivi sau raclete metalice dure deoarece acestea pot zgâria și sparge suprafața.

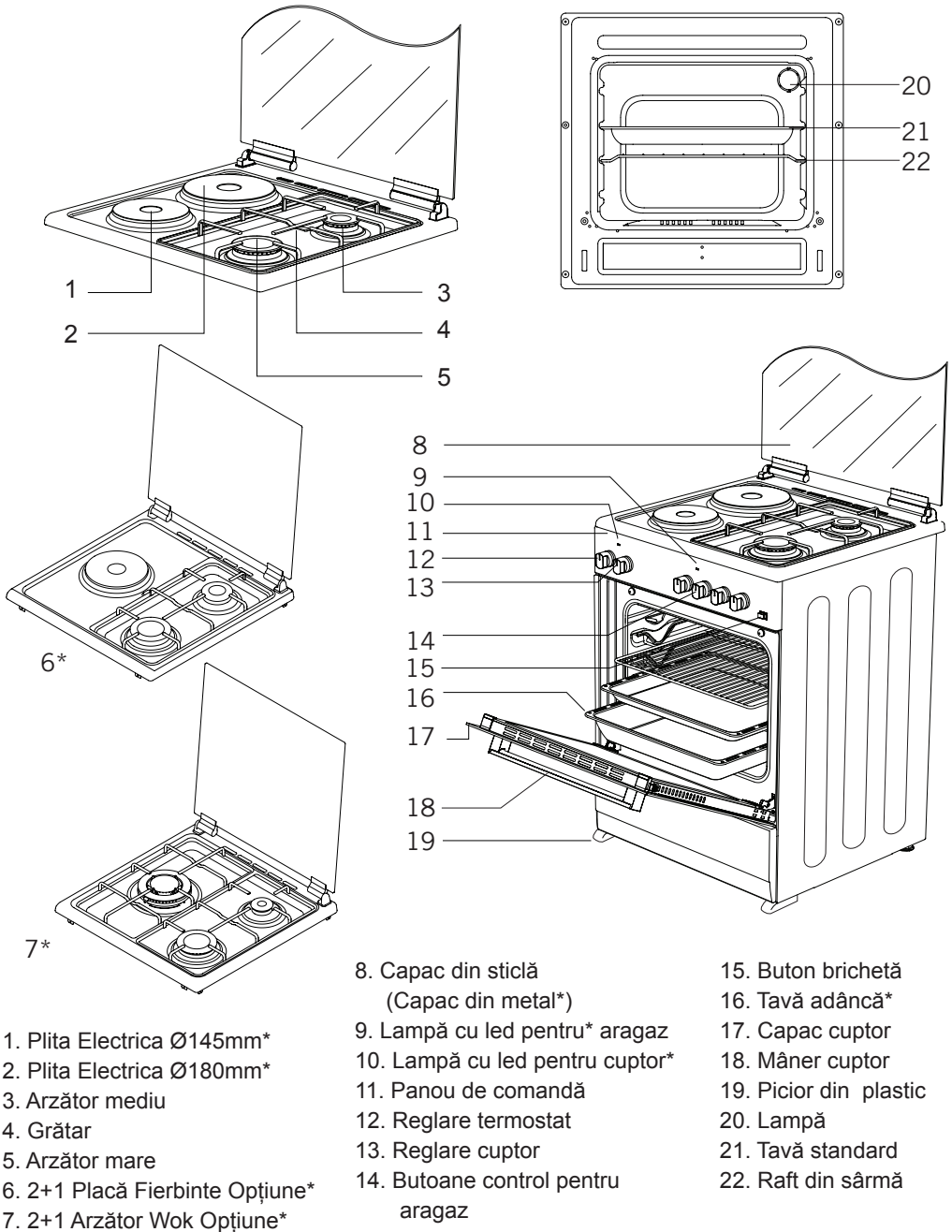
23. După amplasarea farfuriei, asigurați-vă că ușa este închisă ferm.

24. În cazul în care o supraveghere continuă este furnizată, copii cu vârsta de 8 ani sau mai mici trebuie menținuți departe.

25. Asigurați-vă că aceștia nu ating elementele de încălzire.

26. Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârstă de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă aceștia au fost supravegheați sau instruiți referitor la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

DESCRIEREA APARATULUI



1. Plita Electrica Ø145mm*
2. Plita Electrica Ø180mm*
3. Arzător mediu
4. Grătar
5. Arzător mare
6. 2+1 Placă Fierbinte Opțiune*
7. 2+1 Arzător Wok Opțiune*

8. Capac din sticlă
(Capac din metal*)
9. Lampă cu led pentru* aragaz
10. Lampă cu led pentru cuptor*
11. Panou de comandă
12. Reglare termostat
13. Reglare cuptor
14. Butoane control pentru aragaz

15. Buton brichetă
16. Tavă adâncă*
17. Capac cuptor
18. Mâner cuptor
19. Picior din plastic
20. Lampă
21. Tavă standard
22. Raft din sârmă

INSTALAREA ARAGAZULUI LEGĂTURILE ELECTRICE și SECURITATEA

1. Aragazul are nevoie de o siguranță de 16 Amp. Vă recomandăm să efectuați instalarea cu ajutorul unui electrician calificat.

2. Aragazul se alimentează de la o sursă electrică de 220-240V~50/60Hz. (220-240V AC /380-415V 3NAC,50/60Hz.) Dacă rețeaua electrică are altă valoare, luați legătura cu serviciul autorizat.

3. Legătura electrică a aragazului trebuie să se facă numai la prize cu împământare ce respectă reglementările. Dacă în locul unde doriți să instalați aragazul nu există nici o priză cu împământare, luați legătura imediat cu un electrician calificat. Producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni cauzate de conectarea la o priză fără împământare. Dacă terminațiile legăturii electrice sunt deschise, în funcție de tipul de aparat, faceți un comutator adecvat instalat pe rețeaua electrică prin care toate terminațiile să fie deconectate în cazul în care se efectuează conectarea/deconectarea de la rețeaua electrică.

4. Dacă cablul de alimentare electrică se defectează, el trebuie înlocuit imediat de un serviciu autorizat sau de un electrician calificat pentru a evita pericolele.

5. Cablul electric nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale aparatului.

LEGĂTURA DE GAZE și SECURITATEA

1. Prindeți agrafa la furtun. Împingeți unul din furtunuri până ajunge la apățul tevii.

2. Pentru controlul etanșeității, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise, dar butelia de gaz să fie deschisă. Verificați legătura cu spumă de săpun. Dacă există scurgeri de gaz, spuma se va umfla.

3. Aragazul trebuie să fie folosit doar în încăperi bine aerisite iar instalarea trebuie să se facă pe o suprafață plană.

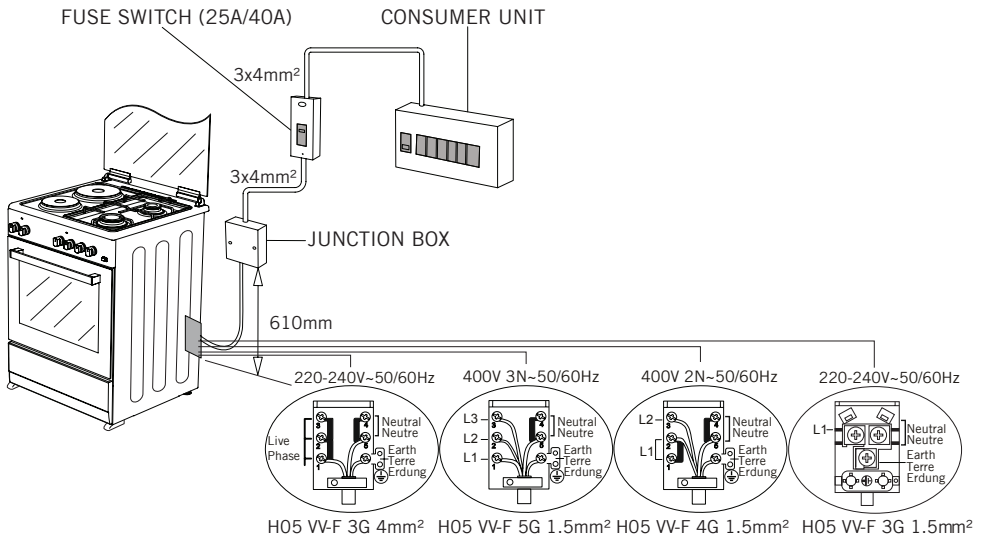
4. Va rugăm să folosiți cuptorul în zone fără umiditate.

CONTROLAȚI ÎNCĂ O DATĂ LEGĂTURA DE GAZE

Atunci când instalați aragazul la locul său, aveți grijă să se afle la nivelul contorului. Aduceți-l la nivelul contorului prin ajustarea picioarelor, dacă este nevoie

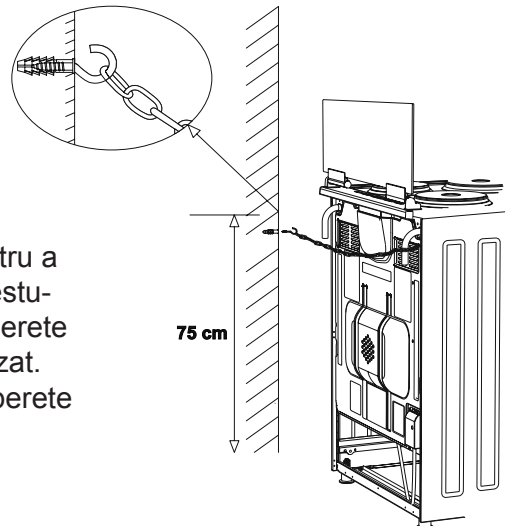
URTUNUL DE GAZ și CABLUL ELECTRIC AL ARAGAZULUI NU TREBUIE SĂ AIBĂ CONTACT CU ZONELE FIERBINȚI ALE ACESTUIA și TREBUIE EVITATĂ MAI ALES PARTEA DIN SPATE A CUPTORULUI. NU MUTAȚI ARAGAZUL CÂT TIMP ESTE LEGAT LA ȚEAVA DE GAZ. FORȚA DE PRESIUNE A GAZULUI POATE SLĂBI AGRAFA CARE FIXEAZĂ FURTUNUL și POT AVEA LOC SCURGERI DE GAZ.

SCHEMĂ DE CONECTARE ELECTRICĂ

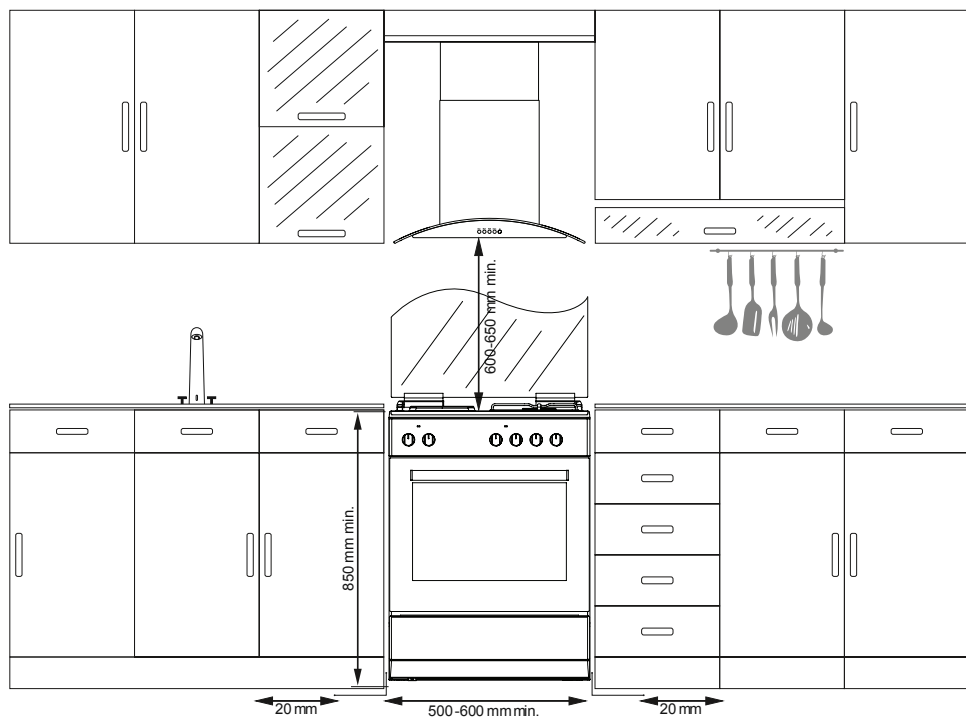


EXEMPLU DE FIXARE PRIN LANȚ

Înainte de utilizarea produsului și pentru a se asigura o utilizare în siguranță a acestuia, asigurați-vă că ați fixat produsul în perete utilizând lanțul și șurubul cu cârlig furnizat. Asigurați-vă că cârligul este montat în perete foarte bine.



MONTAREA CUPTORULUI



CARACTERISTICILE TEHNICE ALE ARAGAZULUI

SPECIFICATII	50x50
L ă Ț lmea Exterioră	500mm
Grosimea Exterioră	510mm
În ă l Ț lmea Exterior ă	850mm
Bec Alimentare	15W
Arz ă Tor Superior	1000W
Arz ă Tor Inferior	800W
Rezistența Grill	1500W
Tensiune Alimentare	220-240V AC,50/60Hz sau (220-240V AC/380-415V AC, 50/60 Hz)
Plita Electrica 145mm*	1000W
Plita Electrica 180mm*	1500W
Plita Electrica Rapid 145mm*	1500W
Plita Electrica Rapid 180mm*	2000W

VALORILE INJECTORULUI ARZĂTORULUI ÎN FUNCȚIE DE TIPUL DE GAZ		LPG G30/28- 30mbar	NG G20/20mbar	NG G25/25mbar
Arzatorul Wok	Injector Ø mm	0,96	1,30	1,30
	Putere kW	3,50	3,50	3,50
	Consum Gr/h,m ³ /h	252	0,330	0,330
Arzatorul mare	Injector Ø mm	0,85	1,15	1,15
	Putere kW	2,90	2,90	2,90
	Consum Gr/h,m ³ /h	208,80	0,274	0,274
Arzatorul mijlociu	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Putere kW	1,70	1,70	1,70
	Consum Gr/h,m ³ /h	122,40	0,170	0,170
Arzatorul mic	Injector Ø mm	0,50	0,72	0,72
	Putere kW	0,95	0,95	0,95
	Consum Gr/h,m ³ /h	68,4	0,090	0,090
Arzatorul superior	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,97
	Putere kW	1,80	1,80	1,80
	Consum Gr/h,m ³ /h	129,60	0,170	0,170
Arzatorul Grill	Injector Ø mm	0,60	0,92	0,92
	Putere kW	1,50	1,50	1,50
	Consum Gr/h,m ³ /h	108	0,142	0,142

IN CAZUL IN CARE NU FUNCTIONEAZA

1. Verificati sursa principala de gaz.
2. Furtunul de gaz poate fi deteriorat sau indoit.
3. Va rugam verificati legatura dintre furtunul de gaz si aparat.
4. Va rugam verificati presiunea gazului.
5. Va rugam verificati supapele, asigurativa ca ele sunt potrivite pentru tipul dumneavoastra de aragaz.
6. Recomandam schimbarea supapelor cel putin o data la un interval de 2 ani.
7. Va rugam sa verificati cablul electric daca este conectat la priza sau nu.
8. Va rugam sa verificati rețeaua electrica.
9. Va rugam sa verificati priza.
10. Va rugam sa verificati cablul electric sa nu aiba probleme.
11. Daca nu puteti remedia situatia apelati la ajutorul producatorului, a agentului sau de service sau la personal calificat.

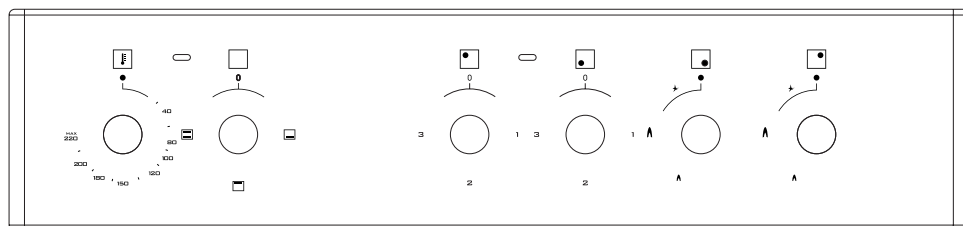
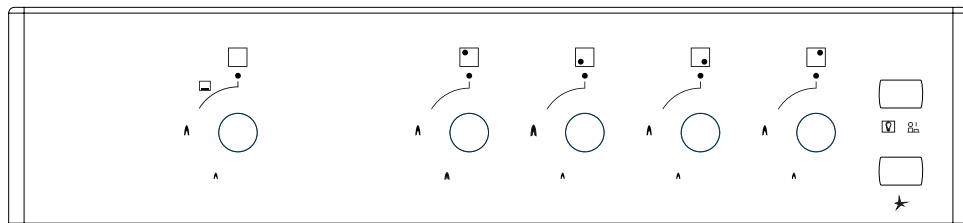
DESCRIEREA ARAGAZULUI SI A PANOULUI DE COMANDĂ

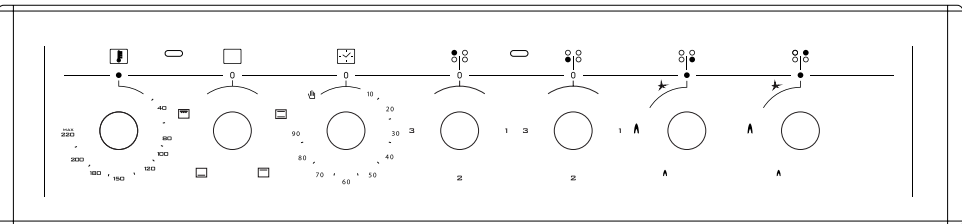
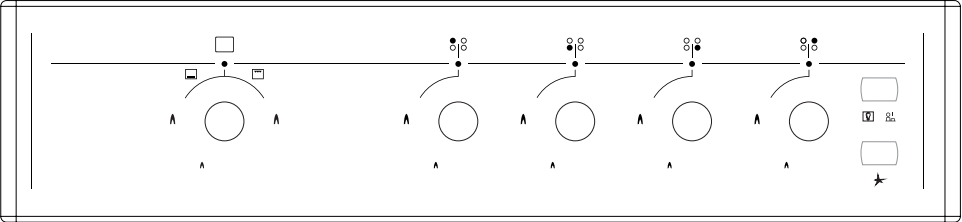
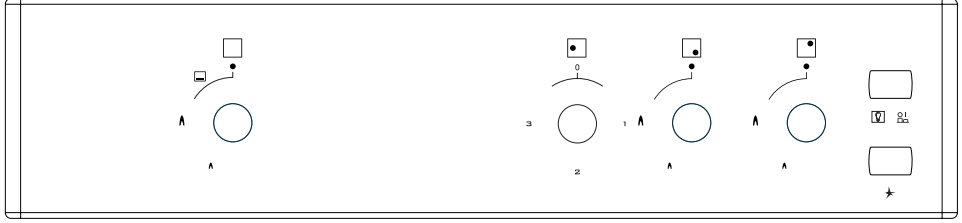
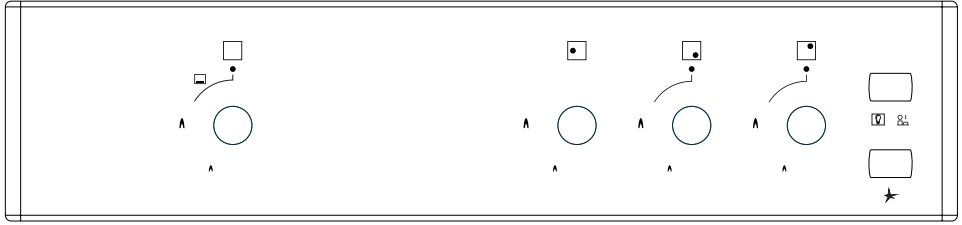
	Rotisor		Ventilator
	Rezistenta Superioara/ Inferioara		Putere Arzator Tur- bo+Ventilator
	Lampă		Rezistenta Superioara/ Inferioara Si Ventilator
	Rezistenta Inferioara Si Ventilator		Rezistenta Gril+Ventilator
	Rezistenta Gril+Rotisor		Rezistenta Gril
	Rezistenta Gril+ Lampă		Putere Arzator Superior
	Timer		Putere Arzator Inferior
	Flacara		Aprindere Electrica

BUTON TERMOSTAT; Pentru a folosi cuptorul, termostatul trebuie ajustat la temperatura dorita. Termostatul dvs are o ajustare de 50-280 grade.

BUTON TIMER MECANIC (Optional); Pentru a folosi cuptorul, butonul de timer trebuie ajustat la timpul dorit.

PANOURI DE CONTROL







Plită electrică frontală	Plită electrică posterioară	Arzător stânga spate (arzător mijlociu)	Arzător frontal stânga (arzător mare)
Arzător grill sau element de încălzire	Arzător cuptor (opțional) sau element de încălzire	Cronometru (opțional)	Termostat (opțional)

UTILIZAREA VATRĂ SECȚIUNEA

Folosirea arzătoarelor:

Ochi WOK	24-28cm
Ochi mare	22-26cm
Ochi mediu	18-22cm
Ochi mic	12-18cm

- Înseamnă Poziție Închis.
Flacăra este stinsă.
-  Complet deschisă
-  Jumătate deschis

1. Pentru a obține un randament maxim, vasul pe care îl folosiți trebuie să aibă fundul plat. Folosiți vase cu dimensiunile date mai jos.

2. Supapele de la robinetii de gaz sunt prevăzute cu un mecanism special de securitate. Pentru a aprinde cuptorul:

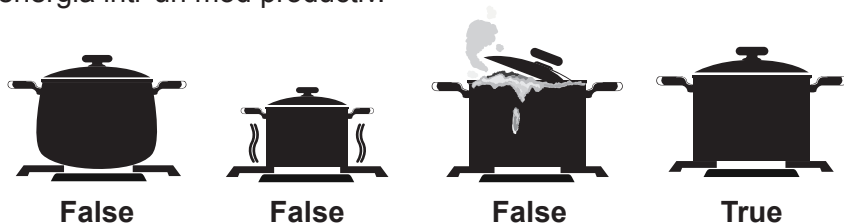
3. Apăsați întotdeauna în față pe buton și până la simbolul flăcării rotindu-l în sens invers acelor de ceas (stânga). Vor funcționa toate aprinzătoarele și se va aprinde numai ochiul pentru care ați apăsat butonul. Țineți butonul apăsat până la aprindere.

4. Apăsați butonul de aprindere apăsând în față butonul și rotindu-l în sens invers acelor de ceas (stânga) La modelele cu Sistem de Securitate Gaz, când flacăra este stinsă, supapa de control întrerupe gazul automat. (OPȚIUNE) Pentru utilizarea arzătoarelor ce au incorporat sistem de securitate apăsați butonul și rotiți în sens invers acelor de ceasornic. După aprindere (cu aprinderea electrică sau cu un chibrit) trebuie să așteptați aproximativ 5-10 secunde pentru activarea sistemului de securitate al gazului. Nu apăsați încontinuu pe aprindere mai mult de 15 secunde. După 15 secunde, dacă nu se aprinde, opriți-vă și dacă doriți să aprindeți cuptorul deschideți usa cuptorului și așteptați minim un minut înainte de a încerca din nou.

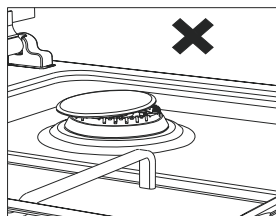
FOLOSIREA PLİTELOR ELECTRICE

	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL 6
80mm	200W	250W	450W	---	---	---
145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
145mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
180mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

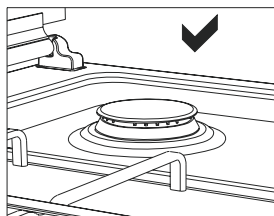
Plitele electrice au un standard de 6 nivele de temperatura (asa cum este descris mai sus) Cand folositi pentru prima data plitele electrice mentineti-le in pozitia 6 pentru 5 minute. Acest lucru va face ca agentul ce se afla pe plitele electrice sa se duca in momentul arderii. Folositi oale cu fundul plat pentru a folosi energia intr-un mod productiv.



Înainte de a utiliza plita asigurați-vă că capacele arzătoarelor sunt bine poziționate. Plasarea dreaptă a capace arzătorului sunt prezentate mai jos.



Ilustrația 1



Ilustrația 2

FOLOSIREA CUPTORULUI

1. Aprindeți cuptorul la 250°C timp de 45-60 minute, fără să conțină nimic înăuntru.
2. Pentru a putea folosi cuptorul, butonul cuptorului trebuie rotit.
3. Altfel cuptorul nu va funcționa.
4. Tipurile de mâncăruri, timpul de gătit și pozițiile termostatului
5. Au fost date în tabelul de gătit.
6. Valorile din tabelul de gătit sunt valori caracteristice și au fost obținute la singurul element de încălzire
7. În urma unor teste efectuate în laboratorul nostru.
8. Puteți găsi multe feluri de mâncare pe gustul dvs. în funcție de obiceiurile dvs. culinare.
9. Puteți găti pui la rotisor cu ajutorul accesoriilor. (opțional)
10. Timpul de coacere: Rezultatul poate diferi în funcție de voltaj și de materialul
11. De diferite calități, de cantitate și temperatură.
12. În timpul în care are loc coacerea, capacul cuptorului nu trebuie deschis frecvent.
13. N caz contrar, circulația căldurii poate fi dezechilibrată, iar rezultatele pot fi diferite.
14. Veți obține rezultate mai bune dacă veți folosi forme de cozonac.

GĂTIT ORA DE MASĂ

Feluri De Mâncare	Temperatura (°C)	Pozi ția Gr Ătarului	Timpul De G ătit (Min.)
Prăjitură C U Cremă	150-170	2	30-35
Pateuri	200-220	2	35-45
Biscui ți	160-170	3	20-25
Fursecuri	160-170	3	20-35
Prăjituri	160-180	2	25-35
Prăjituri Garnisite	200-220	2	30-40
Pateuri Sub Țiri	180-220	2	35-45
Sărăpele	160-180	2	20-30
Carne De Miel	210-230	1	90-120
Carne De Miel	210-230	1	90-120
Carne De Oaie	210-230	1	90-120
Pui (Buc ăȚi)	210-230	1	75-100
Pește	190-210	2	40-50

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

1. Scoateți aparatul din priză și întrerupeți alimentarea cu gaz prin închiderea supapei de gaz.

2. În timpul funcționării sau imediat ce a început să funcționeze, cuptorul este foarte fierbinte. Nu atingeți elementele de încălzire.

3. Nu curățați partea interioară, paniul, capacul, tăvile sau celelalte părți ale cuptorului cu instrumente precum buretele de sârmă sau cuțitul. Nu folosiți agenți sau detergenți abrazivi.

4. După curățarea părților interioare ale cuptorului cu o cârpă cu săpun, clătiți-le cu apă și ștergeți-le cu o cârpă uscată. .

5. Spălați suprafețele de geam cu agenți speciali de curățare a sticlei.

6. Nu curățați cuptorul cu agenți de curățare volatili.

7. Spălați periodic capetele arzătoarelor cu apă cu săpun și curățați conductele de gaz cu ajutorul unei peri

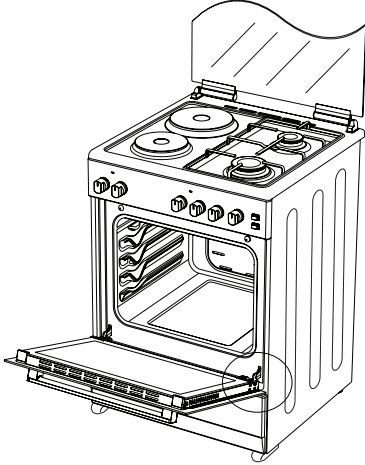
8. Înainte de a deschide capacul superior al cuptorului, curățați lichidul vărsat de pe capac. De asemenea, înainte de a închide capacul, asigurați-vă că tava de gătit este destul de rece.

9. Pentru curățarea cuptorului nu folosiți agenți inflamabili, precum acizi, tiner sau motorină.

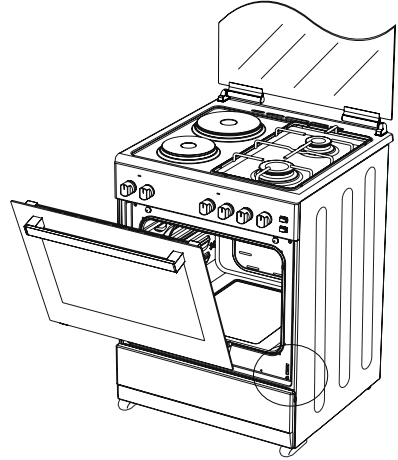
10. Nu spălați părțile cuptorului în mașina de spălat vase.

11. Pentru a curăța geamul din față al cuptorului, desfaceți șaibele de fixare cu o șurubelniță și curățați-l peste tot. După uscare, așezați garniturile la loc și reinstalați geamul

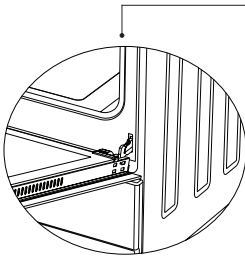
MONTAREA UȘII CUPTORULUI



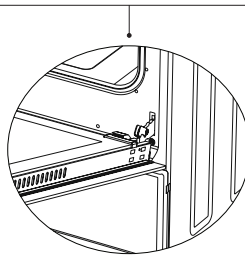
Ilustrația 3



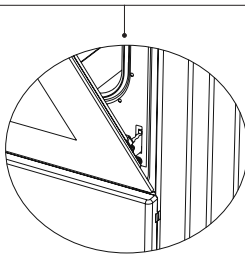
Ilustrația 4



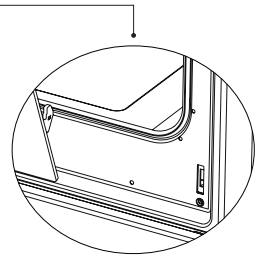
Ilustrația 3.1



Ilustrația 3.2



Ilustrația 4.1



Ilustrația 4.2

Trageți către dumneavoastră capacul cuptorului și deschideți-l în întregime. Apoi, după cum se vede în **ilustrația 3.1.**, cu ajutorul unei șurubelnițe trageți în sus încuietoarea balamalei și deschideți încuietoarea.

Deschideți la maxim încuietoarea balamalei așa după cum vedeți în **ilustrația 3.2.** Aduceți în aceeași poziție ambele balamale care fac legătura între ușă și cuptor.

Apoi, închideți ușa cuptorului pe care ați deschis-o până ajunge în poziția în care atinge încuietoarea balamalei, așa după cum vedeți în **ilustrația 4.1.**

Pentru a scoate ușa cuptorului, când se ajunge la nivelul aproape de cel de închidere, țineți capacul cu ambele mâini și trageți în sus, după cum vedeți în **ilustrația 4.2.**

Pentru a monta înapoi ușa cuptorului, realizați în sens invers toate operațiunile pe care le-ați realizat pentru deschiderea ușii.

SCHIMBAREA BECULUI DIN CUPTOR

Pentru a evita riscul de electrocutare, înainte de schimbarea becului asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețea. (deconectarea de la rețea înseamnă că aparatul nu este alimentat cu curent)

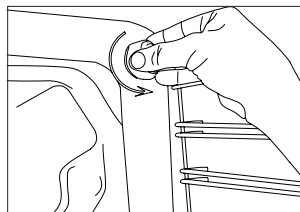
1- Pentru început, deconectați aparatul de la rețea și asigurați-vă că aparatul este rece.

2- Scoateți prin rotire protecția din sticlă, după cum vedeți în ilustrația din lateral. Dacă nu puteți să efectuați rotirea, puneți-vă o mănușă din plastic, care vă va ajuta să prindeți mai bine.

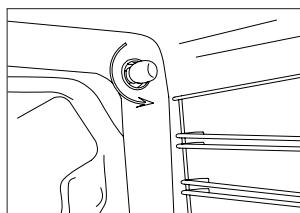
3- Apoi scoateți becul prin deșurubare și montați în locul său un bec similar. Caracteristicile becului trebuie să fie după cum urmează:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4- Montați înapoi apărătoarea din sticlă, puneți aparatul în priză și finalizați operațiunea de schimbarea becului. Cuptorul dumneavoastră este gata de folosire.

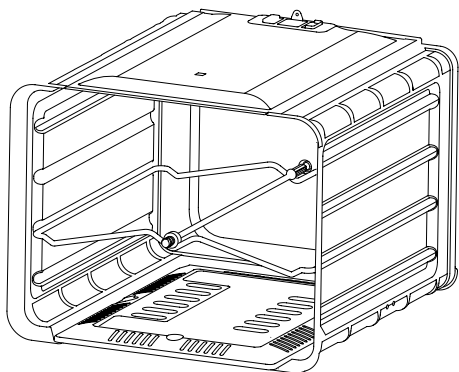


Ilustrația 5



Ilustrația 6

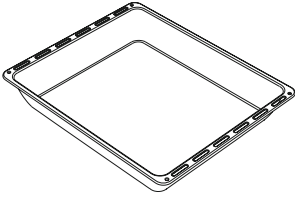
PRĂJIREA PUIULUI



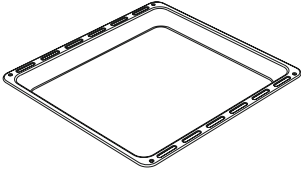
Ilustrația 7

Plasați frigăruia pe cadru. Glisați cadrul cu frigăruile în cuptor la nivelul dorit. Plasați o tavă de grăsime în partea inferioară pentru capturarea grăsimii. Pentru o curățare ușoară, adăugați o cantitate mică de apă în tava de grăsime. Nu uitați să scoateți componenta din plastic de pe frigărui. După prăjire, înșurubați mânerul din plastic pe frigărui și scoateți alimentele din cuptor.

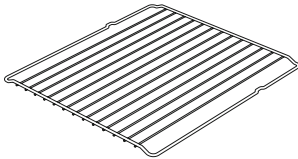
ACCESORII

**Tava adâncă**

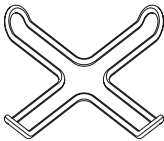
Se utilizează pentru produse de panificație, prăjeli și mâncăruri cu sos. De asemenea, se poate folosi și ca recipient pentru adunarea grăsimii în cazul în care folosiți grătarul pentru coacerea checurilor, dezghețarea produselor congelate și prăjirea cărnii.

**Tavă**

Se utilizează pentru produsele de panificație (fursecuri, biscuiți, etc.) și produse congelate.

**Grătar**

Se utilizează pentru montarea pe raftul dorit a produselor ce urmează a fi prăjite sau a produselor congelate ce urmează să fie prăjite sau coapte.

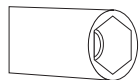
**Suport ibric**

Se utilizează pentru ibricul de cafea.

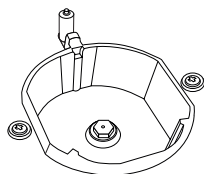
OPERATIUNEA DE SCHIMBARE A DUZELOR:

1. Va rugam sa folositi o surubelnita cu cap special pentru inlaturarea si instalarea duzelor ca in (Ilustrația 8)

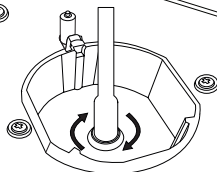
2. Va rugam sa inlaturati duza (Ilustrația 9) de la arzător cu surubelnita speciala si instalati noua duza (Ilustrația 10)



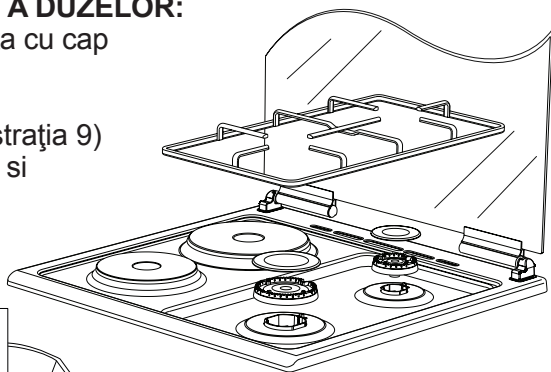
Ilustrația 8



Ilustrația 9



Ilustrația 10



SETARE REDUSĂ DE DEBIT AL GAZULUI PENTRU ROBINETELILE PLITEI

1. Aprindeți arzătorul care urmează a fi reglat și rotiți butonul spre poziția redusă.

2. Scoateți butonul din robinetul de gaz.

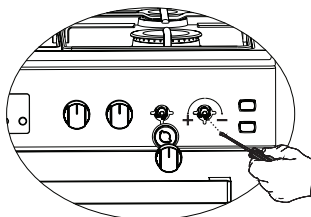
3. Utilizați o șurubelniță de dimensiuni potrivite pentru a regla șurubul debitului de gaz. Pentru GPL (Butan - Propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gaz natural, dumneavoastră trebuie să rotiți șurubul o singură dată în sensul invers al acelor de ceasornic.

"Lungimea normală a unei flăcări drepte aflate în poziția redusă trebuie să fie de 6-7 mm.

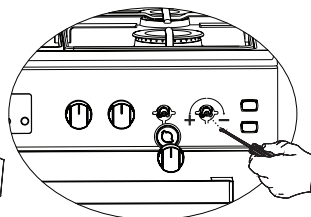
4. Dacă flacăra este mai mare decât poziția dorită, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sensul invers al acelor de ceasornic.

5. Pentru ultima operațiune de control, aduceți arzătorul în ambele poziții de flacăra puternică și flacăra redusă și verificați dacă flacăra este pornită sau oprită.

Depinzând de tipul de gaz utilizat în produsul dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



Ilustrația 11



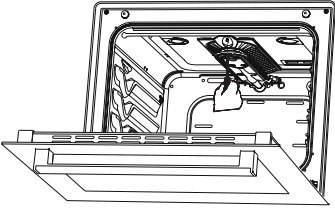
Ilustrația 12

DEMONTAREA ARZĂTORULUI DIN PARTEA DE SUS ȘI DE JOS A CUP-TORULUI CU GAZE

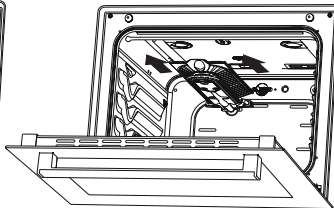
Demontarea arzătorului din partea de sus:

Cu ajutorul unei șurubelnițe, deșurubați șurubul așa după cum vedeți în ilustrația 13. Trageți către dumneavoastră arzătorul și scoateți-l din loc așa după cum vedeți în ilustrația 14. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 15. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.

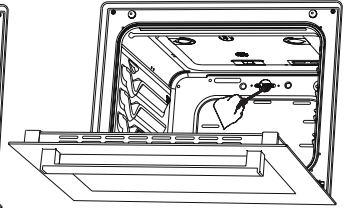
Ilustrația 13



Ilustrația 14



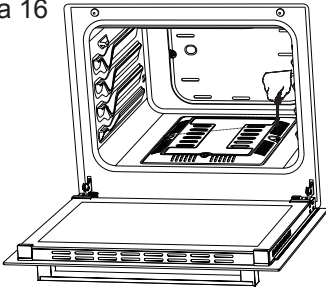
Ilustrația 15



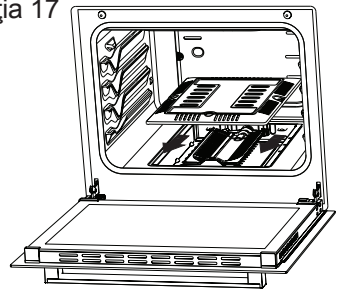
Demontarea arzătorului din partea de jos:

Capacul arzătorului din partea de jos este fixat cu două șuruburi, pe care trebuie să le deșurubați cu o șurubelniță după cum vedeți în ilustrația 16. Trageți în sus capacul și scoateți-l, așa după cum vedeți în ilustrația 17. Trageți către dumneavoastră arzătorul și scoateți-l din loc așa după cum vedeți în ilustrația 18. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 19. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.

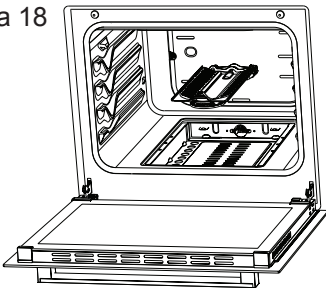
Ilustrația 16



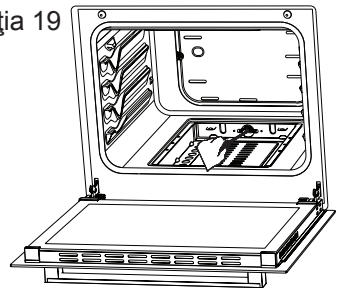
Ilustrația 17



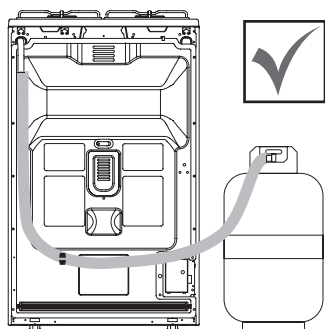
Ilustrația 18



Ilustrația 19



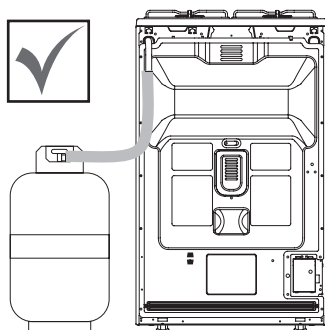
TRECEREA FURTUNULUI DE GAZ



Ilustrația 20

1. Pentru a vă asigura că nu apar scurgeri de gaz, conectați produsul la robinetul de gaz utilizând cea mai scurtă rută posibilă.

2. Pentru a efectua o verificare de etanșeitate, asigurați-vă că butoanele de pe panoul de control sunt închise iar rezervorul de gaz este deschis.



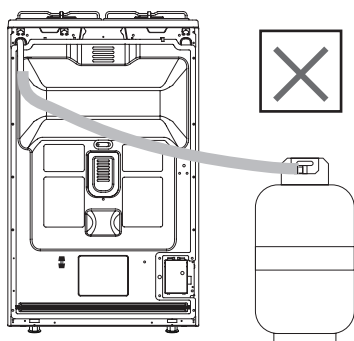
Ilustrația 21

3. În timpul verificării de etanșeitate, nu utilizați niciodată orice fel de brichetă, chibrite, țigări sau substanțe combustibile similare.

4. Aplicați bule de săpun pe punctele de conectare. Dacă există scurgere, gazul va cauza o formare de bule.

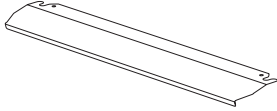
5. În timpul montării produsului, asigurați-vă că acesta este la același nivel cu blatul. Dacă este necesar reglați picioarele pentru a fi la nivel.

6. Utilizați produsul pe o suprafață echilibrată și într-un mediu bine ventilat.



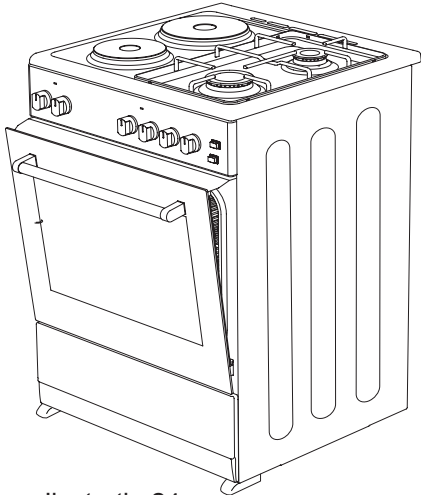
Ilustrația 22

UTILIZAREA PANOULUI DEFLECTOR AL CUPTORULUI (opțional)



Ilustrația 23

1. În momentul când cuptorul se află în modul Grill, un panou de siguranță este amplasat pentru a proteja panoul de control și butoanele (Ilustrația 23)

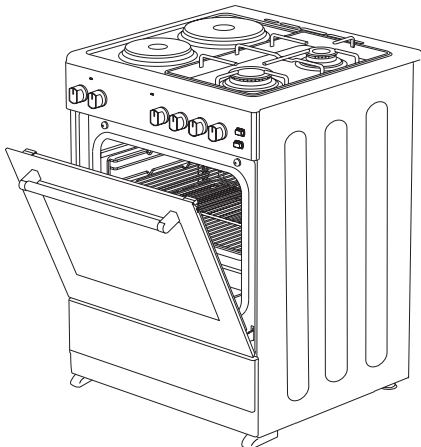


Ilustrația 24

2. Plasați panoul de siguranță sub panoul de control al cuptorului, deschizând protecția frontală din sticlă a cuptorului (Ilustrația 24)

3. Apoi asigurați panoul de siguranță între cuptor și panoul frontal prin închiderea ușoară a acestuia. (Ilustrația 25)

4. Pentru evitarea avarierii panoului de control și a butoanelor atunci când cuptorul se află în modul Grill, vă rugăm să utilizați acest panou de siguranță.

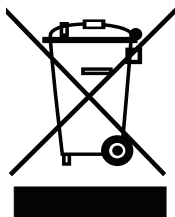


Ilustrația 25

5. Atunci când gătitul se face în modul Grill, este important să mențineți protecția deschisă la o distanță specifică.

6. Panoul de siguranță va furniza o gătit ideală în timp ce protejează panoul de control și butoanele.

ELIMINAREA ÎNTR-O MANIERĂ PRIETENOASĂ CU MEDIUL ÎNCONJURĂTOR



Eliminați ambalajul într-o manieră prietenoasă cu mediul înconjurător.

Acest produs este etichetat conform Directivei Europene 2012/19/UE privind produsele electrice și electronice utilizate (deșeu de echipament electric și electronic - DEEE). Această directivă determină contextul pentru returnarea și reciclarea produselor utilizate aplicându-se pe teritoriul Uniunii Europene.

INFORMAȚII DESPRE AMBALAJ

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile conform reglementărilor naționale de mediu. Nu depozitați ambalajul împreună cu gunoiul menajer sau cu alte deșeuri. Depozitați-l în punctele de colectare a ambalajelor amenajate de autoritățile locale.