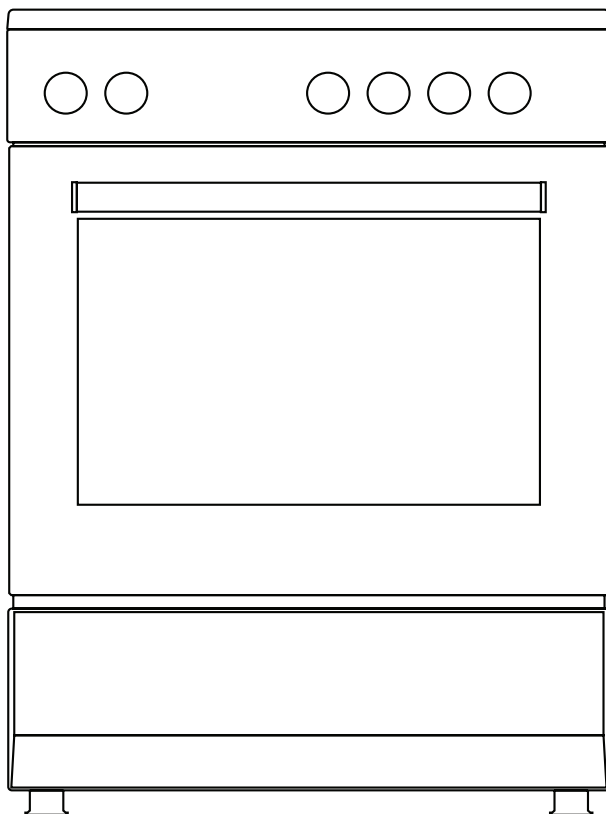


# FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Gas and electrical oven

Mașină de gătit pe gaz și electrică



H10-20-180-414 Rev 001

**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.

Products marked with (\*) are optional.

**“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
Electrical connection.....	15
Gas connection.....	16
Introduction of the appliance.....	21
Accessories.....	22
Technical features of your oven.....	23
Installation of your oven.....	26
Chain lashing illustration.....	28
Control panel.....	28
Using oven section.....	29
Using the grill.....	30
Using the chicken roasting.....	30
Using cooker section.....	31
Program types.....	33
Cooking time table.....	34
Maintenance and cleaning.....	35
Installation of the oven door.....	36
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	37
Catalytic walls.....	37
Rack positions.....	38
Changing the oven lamp.....	38
Using the grill deflector sheet.....	39
Troubleshooting.....	40
Handling rules.....	42
Recommendations for energy saving.....	42
Environmentally-friendly disposal.....	43
Package information.....	43

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.



**13.** NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**14.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**15.** Touching the heating elements should be avoided.

**16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**17.** This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**18.** This device has been designed for household use only.

**19.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**20.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

**26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.


**30.** After each use, check if the unit is turned off.

**31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

**33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

**34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



**35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

**40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**42.** Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

**43.** Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

**44.** User should not handle the oven by himself.

**45.** Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

**46.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

**47.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**48.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

**49.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

**50.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**51.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

**52.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

**53.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



**54.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**55.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**56.** Cable fixing point shall be protected.

**57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.**

**58.** Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

**59.** Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

### **Electrical Safety**

**1.** Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

**2.** Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

**3.** The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**4.** The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

**5.** If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

**6.** Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

**7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

**8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

**9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**


**10.** Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

**11.** Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**12.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

**13.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

**14.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.



**15.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

**16.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

**17.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

**18.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**19.** Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

**20.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## Gas Safety

**1.** This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

**2.** When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

**3.** After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

**4.** This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

**5.** Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

**6.** The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

### **What To Do When Gas Odour Is Detected**

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch.

(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

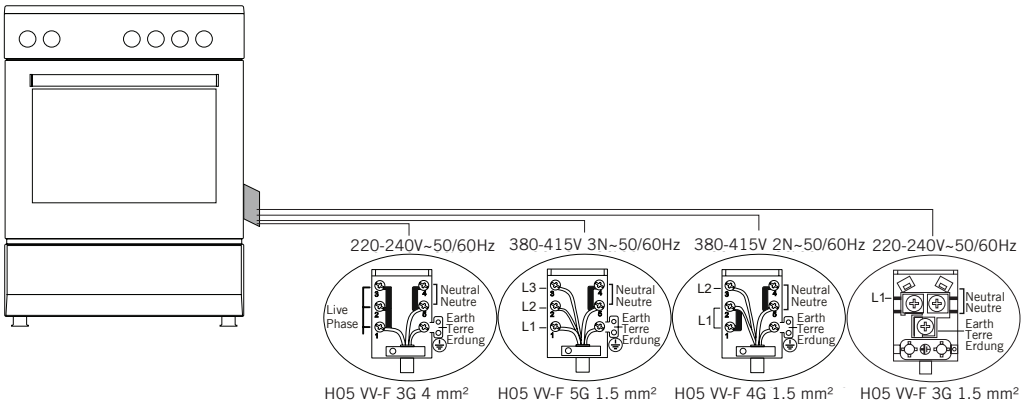
### **Intended Use**

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

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 AC/380-415V AC 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.

### Electrical connection scheme



## Gas Connection

**WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

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.

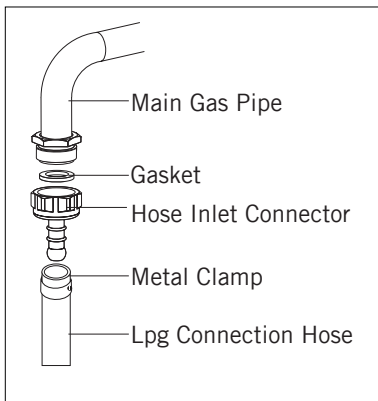
4. Re-inspect the gas connection.

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. Please use flexible hose for gas connection.

### For LPG connection;

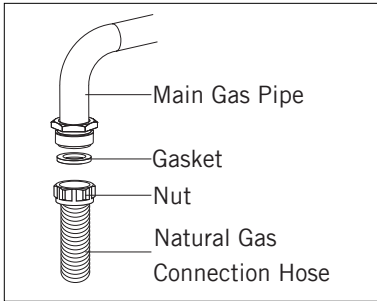


For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



## For natural gas connection;



**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

## Gas hose passage way

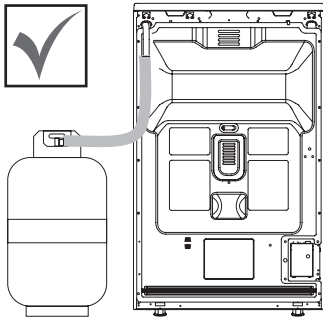


Figure 1

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

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.

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

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

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.

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

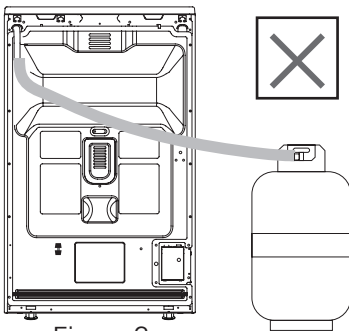


Figure 2

**WARNING:** Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

## Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

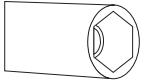


Figure 3

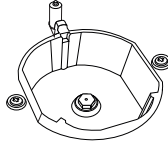


Figure 4

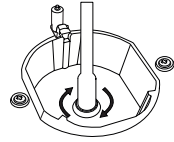


Figure 5

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## 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-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel 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 higt-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.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

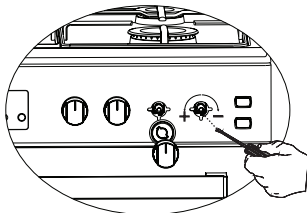


Figure 6

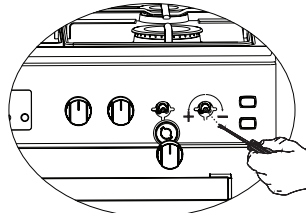


Figure 7

## 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 8. As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 8

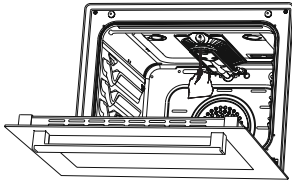


Figure 9

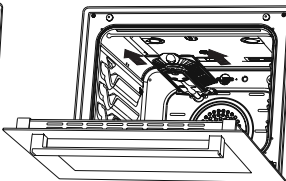
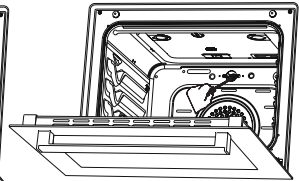


Figure 10



### Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 11

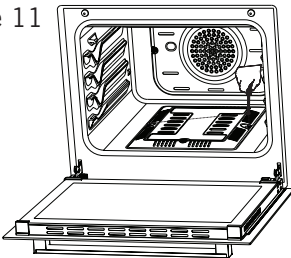


Figure 12

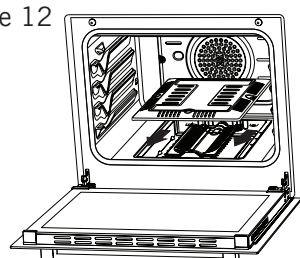


Figure 13

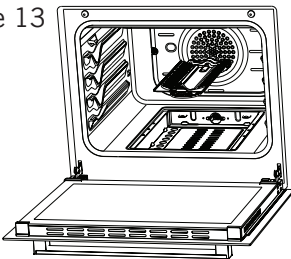
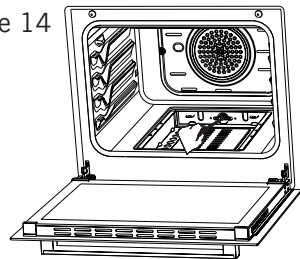
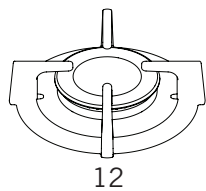


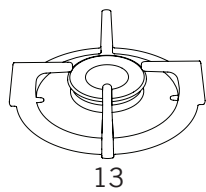
Figure 14



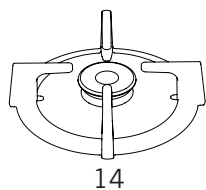
## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



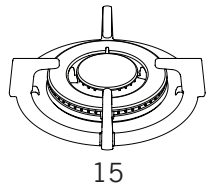
12



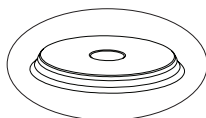
13



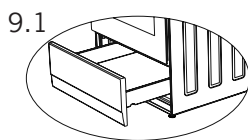
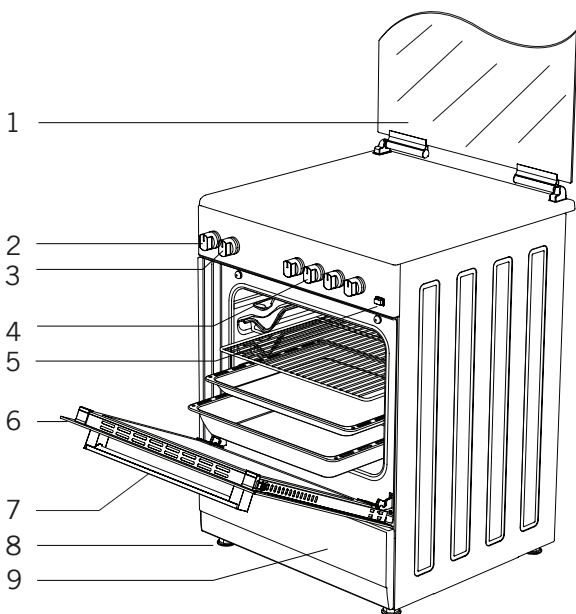
14



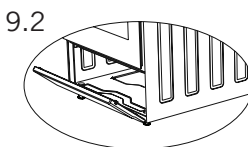
15



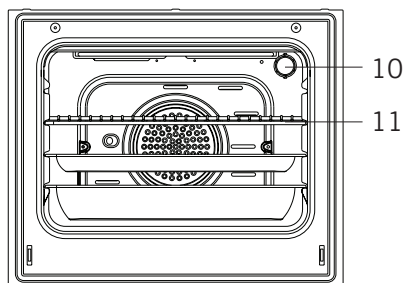
16



9.1



9.2



10

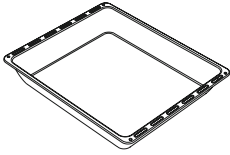
11

- 1. Glass door  
(Sheet metal door)
- 2. Thermostat setting
- 3. Oven setting
- 4. Cooker section control  
Switches
- 5. Push button lighter \*

- 6. Door
- 7. Handle
- 8. Plastic leg
- 9. Lower cabinet door
- 9.1 Drawer \*
- 9.2 Flap door \*
- 10. Lamp

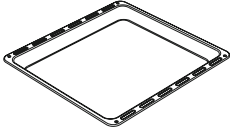
- 11. Grill
- 12. Large burner
- 13. Middle burner
- 14. Auxiliary burner
- 15. Wok burner \*
- 16. Hot plate \*  
(Ø145 mm or Ø185 mm)

## Accessories



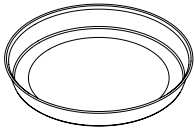
### Deep tray \*

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



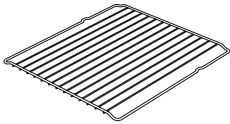
### Tray / Glass tray \*

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



### Circular tray \*

Used for pastry frozen foods.



### Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



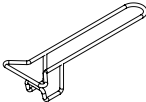
### Telescopic rail \*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



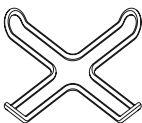
### In tray wire grill \*

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



### Tray handle \*

It is used to hold hot trays.



### Coffee pot support unit \*

Can be used for coffee pot.

## Technical Features Of Your Oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW



Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**WARNING:** Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

## INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

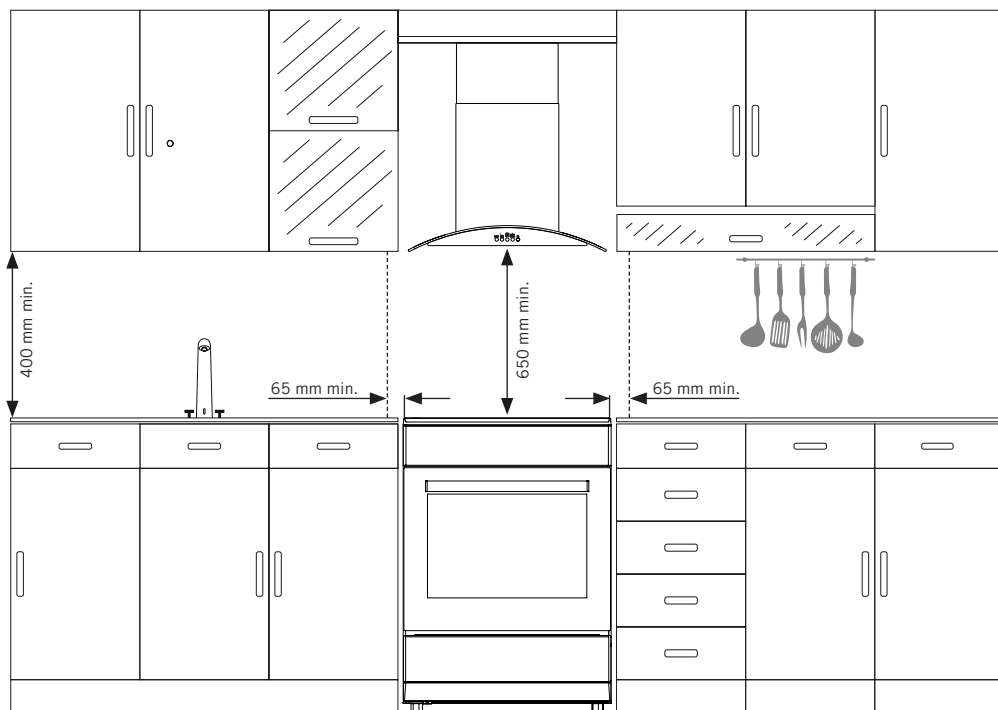
**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### Right Place For Installation And Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

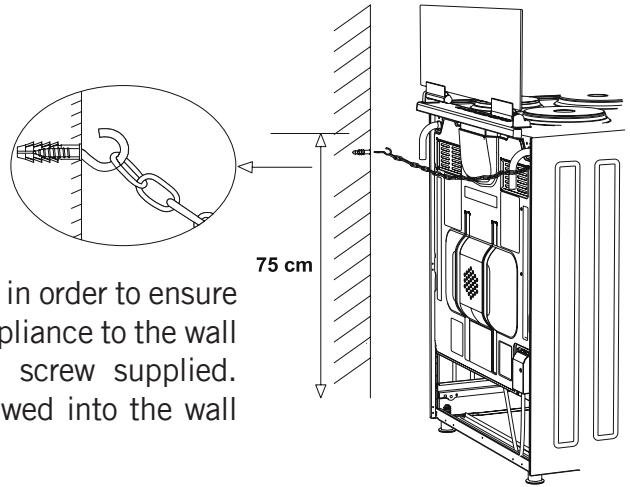


**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

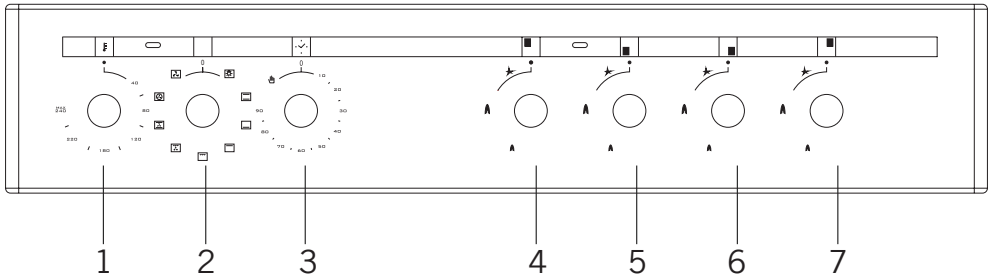
**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

## Chain lashing illustration



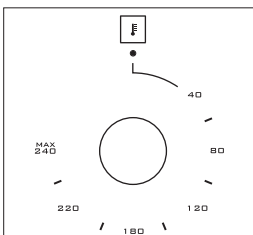
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

## CONTROL PANEL

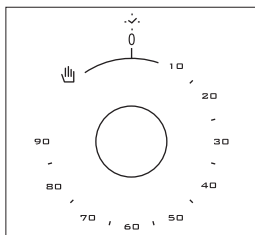


- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Thermostat                | 5. Front left heater  |
| 2. Function selection button | 6. Front right heater |
| 3. Mechanical timer          | 7. Rear right heater  |
| 4. Rear left heater          |                       |

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Thermostat:** Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

## 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 240 °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.

### Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

#### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

#### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

**WARNING:** Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

### Using The Chicken Roasting \*

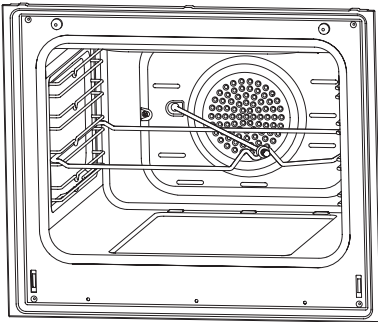
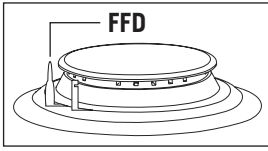


Figure 15

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.

## Using Cooker Section

### Using gas burners



**Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over upper hobs.

1. 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 counter clockwise. 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.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. 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.

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

5. 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.

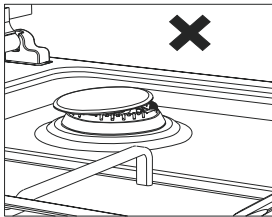


Figure 16

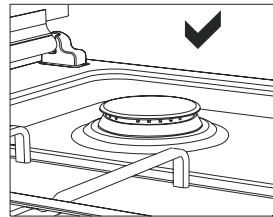


Figure 17

## Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

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.

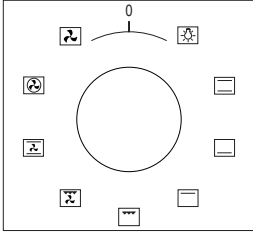
### Pot Sizes

	50*55	50*60	60*60
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Normal burner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Big burner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK burner	24-28 cm	---	24-26 cm





















## PROGRAM TYPES



**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter

**WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

## COOKING TIME TABLE

**WARNING:** Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking function	Temperature (°C)	Rack position	Cooking duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

\* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

\*\* During the half of cooking, meal should be turned around.

## 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.

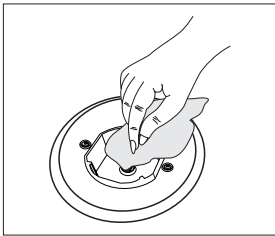


Figure 18

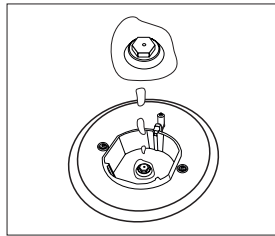


Figure 19

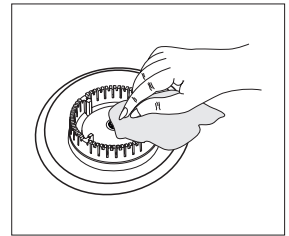


Figure 20

## Installation Of The Oven Door

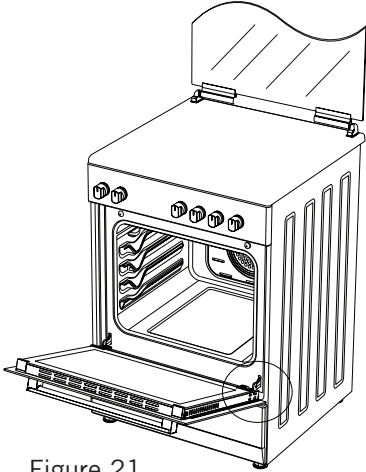


Figure 21

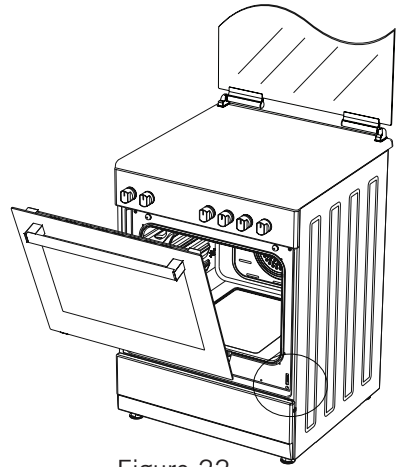


Figure 22

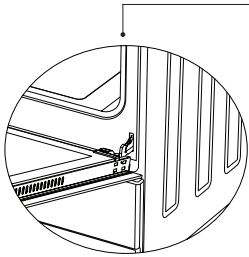


Figure 21.1

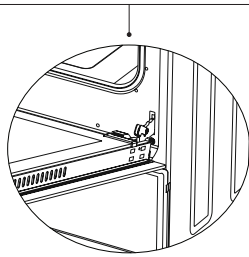


Figure 21.2

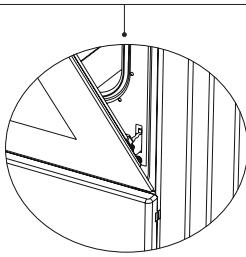


Figure 22.1

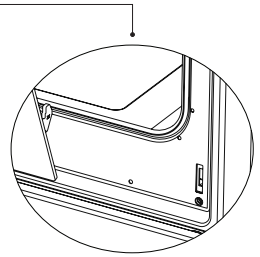


Figure 22.2

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 21.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 21.2**. 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 22.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 22.2**.

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

## Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

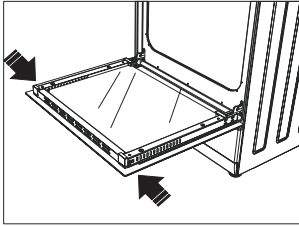


Figure 23

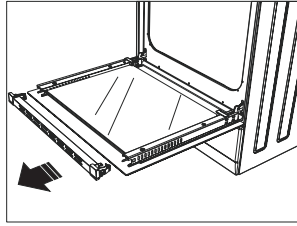


Figure 24

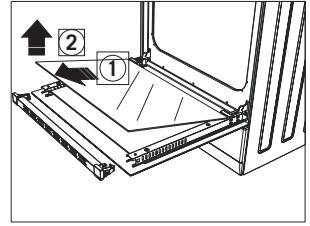


Figure 25

## Catalytic Walls \*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

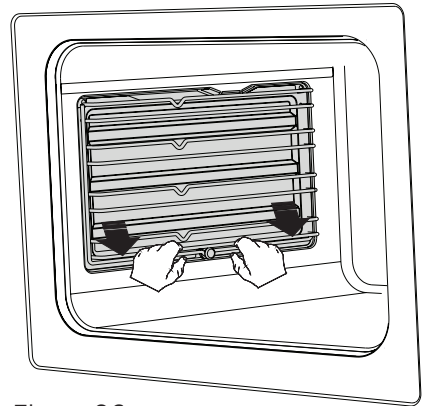
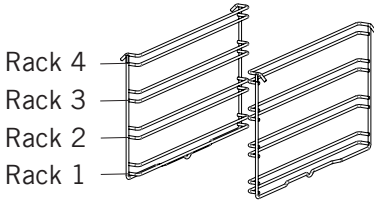


Figure 26

## Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

## Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## Changing The Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

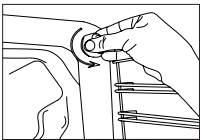
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

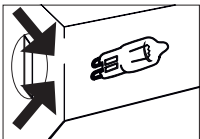
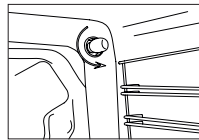


Figure 27

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Figure 28

## Using The Grill Deflector Sheet \*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)

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 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)

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.

**WARNING:** 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.

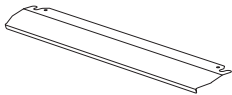


Figure 29

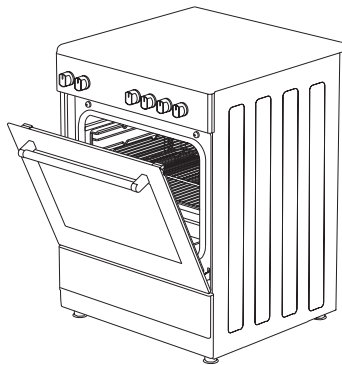


Figure 30

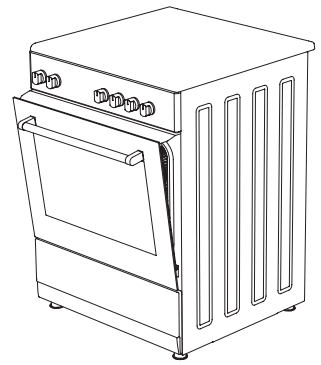


Figure 31

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	What to do
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Lighter not operating.</b>	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	



<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>What to do</b>
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

## HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## 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.

## Stimate utilizator,

Obiectivul nostru este să facem ca acest produs să vă ofere cel mai bun randament care se poate obține prin fabricarea sa în unitățile noastre moderne, într-un mediu de lucru atent, în conformitate cu conceptul de calitate maximă.

Așadar, vă recomandăm să citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a folosi produsul și să-l păstrați permanent la îndemână.

**Notă:** Acest manual de utilizare este redactat pentru mai multe modele. Este posibil ca unele funcții specificate în manual să nu fie disponibile la dispozitivul dvs.

Toate echipamentele noastre sunt destinate exclusiv pentru uz casnic, nu pentru uz comercial.

Produsele marcate cu (\*) sunt opționale.

**„ACEST APARAT VA FI INSTALAT ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE ÎN VIGOARE ȘI FOLOSIT DOAR ÎNTR-UN SPAȚIU VINE VENTILAT. CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE INSTALAREA SAU FOLOSIREA APARATULUI.”**

**„Conform Reglementărilor DEEE.”**

## Conținut

Avertismente importante.....	46
Conexiunea electrică.....	60
Conexiunea la rețeaua de gaze.....	61
Introducerea echipamentului.....	66
Accesorii.....	67
Specificațiile tehnice ale mașinii de gătit.....	68
Instalarea mașinii de gătit.....	71
Ilustrarea fixării lanțului.....	73
Panouri de control.....	73
Folosirea secțiunii cuptorului.....	74
Folosirea grătarului.....	75
Folosirea rotisorului pentru pui.....	75
Folosirea secțiunii aragazului.....	76
Tipuri de program.....	78
Gătit ora de masă.....	79
Întreținerea și curățarea.....	80
Montarea ușii cuptorului.....	81
Curățarea și întreținerea sticlei ușii cuptorului.....	82
Pereți catalitici.....	82
Poziții poliță.....	83
Înlocuirea lămpii cuptorului.....	83
Folosirea scutului deflector al grătarului.....	84
Depanare.....	85
Reguli de manipulare.....	87
Recomandări pentru economisirea energiei.....	87
Casare prietenoasă cu mediul.....	88
Informații asupra ambalajului.....	88

## AVERTISMENTE IMPORTANTE

1. Instalarea și repararea trebuie realizate întotdeauna de către un „**SERVICE AUTORIZAT**”. Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru operațiunile efectuate de persoane neautorizate.

2. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare. Numai astfel puteți utiliza aparatul în condiții de siguranță și în mod corect.

3. Cuptorul trebuie utilizat în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

4. Nu lăsați copiii sub vârsta de 8 ani și animalele de companie în apropierea acestuia atunci când este în funcțiune.

**5. AVERTISMENT: Piesele accesibile pot fi fierbinți în timpul utilizării grătarului. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.**

**6. AVERTISMENT: Pericol de incendiu; nu depozitați materiale pe suprafața de gătit.**

**7. AVERTISMENT: Aparatul și piesele sale accesibile sunt fierbinți în timpul utilizării.**

8. Condițiile de setare ale acestui dispozitiv sunt specificate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date de identificare).

9. Piesele accesibile pot fi fierbinți atunci când grătarul este în uz. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie.

**10. AVERTISMENT: Acest echipament a fost conceput pentru gătit. Nu trebuie folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.**

**11.** Pentru a curăța echipamentul, nu utilizați aparate de curățare cu vapori.

**12.** Asigurați-vă că ușa cuptorului este complet închisă după introducerea alimentelor în interiorul cuptorului.

**13.** Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți numai circuitul dispozitivului și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.

**14.** Copiii sub 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie, dacă nu pot fi monitorizați în mod continuu.

**15.** Atingerea elementelor de încălzire trebuie evitată.

**16. ATENȚIE: Procesul de gătire va fi supravegheat. Procesul de gătire va fi întotdeauna supravegheat.**

**17.** Acest dispozitiv poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 8 ani, de persoane cu probleme fizice, auditive sau psihice sau de persoane care nu au experiență sau cunoștințe; atâta timp cât se asigură controlul sau se furnizează informații cu privire la pericole.

**18.** Acest dispozitiv a fost conceput exclusiv pentru uz casnic.

**19.** Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea sau întreținerea aparatului de către utilizator nu va fi efectuată de copii decât dacă au vârsta mai mare de 8 ani și sunt supravegheați de adulți.

**20.** Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

**21.** Îndepărtați perdelele, țesăturile, hârtia sau orice alte material inflamabile (care se pot aprinde) de aparat înainte de a începe utilizarea aparatului. Nu poziționați materiale care se pot aprinde sau inflamabile pe sau în aparat.

**22.** Mențineți canalele de ventilație deschise.

**23.** Aparatul nu este potrivit pentru a funcționa cu un sistem de control extern al timpului sau o telecomandă separată.

**24.** Nu încălziți conserve închise și borcane din sticlă. Presiunea poate duce la explozia borcanelor.

**25.** Mânerul cuptorului nu este un uscător de prosoape. Nu atârnați prosoapele și alte obiecte de mânerul cuptorului.

**26.** Nu așezați tăvile cuptorului, plăci sau folii de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora baza cuptorului.

**27.** În timp ce introduceți alimente în sau scoateți alimente din cuptor etc., folosiți întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură.

**28.** Nu utilizați produsul dacă sunteți sub influența medicamentelor și/sau alcoolului care vă pot afecta judecata.



**29.** Aveți grijă la utilizarea alcoolului în mâncărurile dvs. Alcoolul se va evapora la temperaturi ridicate și poate să ia foc pentru a cauza un incendiu dacă intră în contact cu suprafețe fierbinți.

**30.** După fiecare utilizare, verificați dacă unitatea a fost oprită.

**31.** Dacă aparatul este defect sau prezintă o deteriorare vizibilă, nu folosiți aparatul.

**32.** Nu atingeți priza dacă aveți mâinile umede! Nu trageți de cablu când scoateți aparatul din priză, țineți întotdeauna de ștecher.

**33.** Nu folosiți aparatul cu geamul ușii din față demontat sau spart.

**34.** Puneți hârtia de copt împreună cu alimentele într-un cuptor care a fost încălzit în prealabil punându-le într-un accesoriu de aragaz sau de cuptor. (tavă, grătar din sârmă etc.)

**35.** Nu puneți pe aparat obiecte la care pot să ajungă copiii.

**36.** Este important să așezați corect grătarul din sârmă și tava pe polițele de sârmă în mod corespunzător și/sau să poziționați tava pe poliță în mod corect. Așezați grătarul sau tava între două șine și asigurați-vă că este echilibrat înainte de a pune alimentele pe el.

**37.** Pentru a evita riscul de atingere a elementelor de încălzire ale cuptorului, îndepărtați excesele de pe hârtie de copt care atârnă din accesoriu sau din recipient.

**38.** Nu utilizați niciodată hârtia de copt la temperaturi mai ridicate decât temperatura maximă de utilizare indicată pe hârtia dvs. de copt. Nu puneți hârtia de copt pe baza cuptorului.

**39.** Când ușa este deschisă, nu așezați niciun obiect greu pe ușă și nu permiteți copiilor să se așeze pe ea. Puteți determina răsturnarea cuptorului sau deteriorarea balamalelor ușii.

**40.** Materialele de ambalare pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați materialele de ambalare la îndemâna copiilor.

**41.** Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța sticla deoarece zgârieturile care pot apărea pe suprafața geamului ușii pot provoca spargerea geamului.

**42.** Nu așezați aparatul pe o suprafață acoperită cu mochete. Componentele electrice se supraîncălzesc, deoarece nu există ventilație de jos. Acest lucru va duce la defectarea aparatului.

**43.** Nu atingeți suprafețele de sticlă ale mașinilor de gătit vitro-ceramice cu un metal dur, întrucât se poate deteriora rezistența. Acest lucru poate provoca electrocutarea.

**44.** Utilizatorul nu trebuie să manipuleze cuptorul pe cont propriu.

**45.** Utilizatorul trebuie să fie atent atunci când efectuează curățarea arzătoarelor cu gaz. Pot fi provocate vătămări corporale.

**46.** Alimentele se pot vărsa atunci când piciorul cuptorului este demontat sau se rupe, așadar se impune atenție. Pot fi provocate vătămări corporale.

**47.** În timpul utilizării, suprafețele interioare și exterioare ale cuptorului se încălzesc. În momentul în care deschideți ușa cuptorului, dați-vă înapoi pentru a evita vaporii fierbinți care ies din interior. Există risc de arsură.

**48.** Capacul superior al cuptorului poate fi închis pentru un motiv, caz în care vasele de gătit se pot răsturna. Faceți un pas înapoi pentru a evita mâncarea fierbinte care vine spre dvs. Există risc de arsură.

**49.** Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului atunci când aceasta este deschisă, întrucât există riscul de răsturnare.

**50.** Utilizatorul nu trebuie să scoată din poziție rezistența în timpul curățării. Acest lucru poate provoca electrocutarea.

**51.** Nu scoateți comutatoarele de aprindere din aparat. În caz contrar, pot fi accesate cablurile electrice sub tensiune. Acest lucru poate provoca electrocutarea.

**52.** Sursa de alimentare a cuptorului poate fi deconectată în timpul oricărei lucrări de construcții din casă. După finalizarea lucrărilor, cuptorul va fi reconectat de către un service autorizat.

**53.** Nu așezați ustensilele de metal, cum ar fi cuțitul, furculița, lingura, pe suprafața aparatului, deoarece acestea se vor încinge.

**54.** Pentru a preveni supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unui panou decorativ.

**55.** Opriți aparatul înainte de a elimina dispozitivele de siguranță. După curățare, instalați dispozitivele de siguranță conform instrucțiunilor.

**56.** Punctul de fixare al cablului trebuie protejat.

**57. AVERTISMENT: Nu folosiți cuptorul și arzătoarele grătarului în același timp.**

**58.** Vă rugăm să nu gătiți alimentele direct pe tavă/grătar. Introduceți alimentele în sau pe accesoriile corespunzătoare înainte de a le așeza în cuptor.

**59.** Suprafață fierbinte, lăsați să se răcească înainte de a închide capacul.

## Siguranța electrică

1. Conectați aparatul la o priză cu împământare protejată de o siguranță fuzibilă corespunzătoare valorilor specificate în diagrama specificațiilor tehnice.

2. Solicitați intervenția unui electrician autorizat pentru instalarea împământării pentru echipament. Societatea noastră nu va fi responsabilă pentru daunele care au loc ca urmare a utilizării produsului fără împământare în conformitate cu reglementările locale.

3. Întrerupătoarele principale ale circuitului de la cuptor trebuie poziționate astfel încât utilizatorul final să poată ajunge la acestea atunci când este instalat cuptorul.

4. Cablul de alimentare cu curent (cablul cu ștecher) nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.

5. În cazul în care cablul de alimentare (cablul cu ștecher) este deteriorat, acest cablu trebuie înlocuit de către producător sau de agentul de service al acestuia sau de un personal la fel de competent pentru a preveni o situație periculoasă.

6. Nu spălați niciodată aparatul pulverizând sau turnând apă pe acesta! Există risc de electrocutare.

7. **AVERTISMENT: Pentru a evita electrocutarea, asigurați-vă că circuitul dispozitivului este deschis înainte de a înlocui becul.**

**8. AVERTISMENT: Întrerupeți conectarea la circuitul de alimentare înainte de a accesa terminalele.**

**9. AVERTISMENT: Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.**

**10.** Nu folosiți cabluri tăiate sau deteriorate sau cabluri prelungitoare, altele decât cablul original.

**11.** Asigurați-vă că nu există lichid sau umiditate în priza în care este introdus ștecherul produsului.

**12.** Și suprafața din spate a cuptorului se încălzește atunci când cuptorul este în funcțiune. Conexiunile electrice nu trebuie să atingă suprafața din spate, în caz contrar conexiunile pot fi deteriorate.


**13.** Nu strângeți cablurile de conectare de ușa cuptorului și nu le direcționați peste suprafețe fierbinți. Dacă se topește cablul, acest lucru poate duce la scurtcircuitarea cuptorului și chiar la un incendiu.

**14.** Scoateți unitatea din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparării.

**15.** În cazul în care cablul de alimentare electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, reprezentantul de service tehnic sau personal cu calificări similare pentru a evita orice pericol.

**16.** Asigurați-vă că ștecherul este introdus ferm în priza de perete pentru a evita scânteile.

**17.** Nu folosiți aparate de curățat cu vapori pentru curățarea aparatului, în caz contrar poate avea loc electrocutarea.



**18.** Pentru instalare este necesar un întrerupător omnipolar care poate deconecta sursa de alimentare. Deconectarea de la sursa de alimentare trebuie să fie asigurată cu un întrerupător sau o siguranță fuzibilă integrată instalată pe sursa de alimentare fixă în conformitate cu codul clădirii.

**19.** Aparatul este echipat cu un cablu **de tip "Y"**.

**20.** Conexiunile fixe vor fi conectate la o sursă de alimentare care să permită deconectarea omnipolară. Pentru aparatele cu o categorie de supra-tensiune mai mică de 3,1, dispozitivul de deconectare va fi conectat la sursa de alimentare fixă în conformitate cu codul de cablare.

## Siguranța gazului

**1.** Acest echipament nu este conectat la un aparat cu evacuarea produselor de combustie. Aparatul trebuie conectat și instalat conform regulamentelor de instalare în vigoare. Condițiile de ventilație trebuie luate în considerare.

**2.** Când se utilizează un aparat de gătit cu gaz; în încăpere se generează umiditate, căldură și produse de combustie. În primul rând, asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată atunci când utilizați aparatul și mențineți orificiile de ventilație naturală deschise sau instalați un echipament de ventilare mecanică.

**3.** După o utilizare intensă a aparatului, pe o perioadă extinsă de timp, poate fi necesară o ventilație suplimentară. De exemplu, deschideți o fereastră sau reglați o viteză mai mare pentru ventilația mecanică, dacă este cazul.

**4.** Acest aparat trebuie utilizat numai în locații bine ventilate în conformitate cu regulamentele în vigoare. Citiți manualul înainte de instalarea sau folosirea produsului.

**5.** Înainte de a poziționa aparatul, asigurați-vă de corespondența dintre condițiile rețelei locale (tipul de gaz și presiunea gazului) și cerințele aparatului.



**6.** Mecanismul nu poate funcționa mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu este aprins după 15 secunde, opriți mecanismul și așteptați cel puțin un minut înainte de a încerca să aprindeți arzătorul din nou.

**7.** Toate tipurile de operațiuni care trebuie efectuate asupra instalației de gaz trebuie efectuate de persoane autorizate și competente.

**8.** Acest aparat este reglat pentru gaz natural (GN). Dacă trebuie să utilizați produsul cu un alt tip de gaz, trebuie să apelați la un service autorizat pentru conversie.

**9.** Pentru o funcționare corespunzătoare, hota, conducta de gaz și clema trebuie înlocuite periodic în conformitate cu recomandările producătorului și atunci când este necesar.

**10.** Gazul trebuie să ardă corespunzător în produsele cu gaz. Gazul care arde corespunzătoare poate fi identificat după flacăra albastră și arderea continuă. Dacă gazul nu arde suficient, se poate genera monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și extrem de toxic; chiar și cantități mici pot avea un efect letal.

**11.** Întrebați furnizorii locali de gaz privind numerele de telefon de urgență legate de gaz și măsurile care trebuie luate în cazul în care se detectează miros de gaz.

## **Ce trebuie făcut când se detectează miros de gaz**

- 1. Nu utilizați flăcări deschise și nu fumați.**
- 2. Nu operați niciun comutator electric. (De exemplu: comutatorul lămpii sau soneria)**
- 3. Nu folosiți telefonul sau telefonul mobil.**
- 4. Deschideți ușile și ferestrele.**
- 5. Închideți toate supapele aparatelor care folosesc gaz și contoarele de gaz.**
- 6. Apelați corpul de pompieri de la un telefon din afara casei.**
- 7. Verificați toate furtunurile și conexiunile acestora pentru eventuale scurgeri. Dacă se mai simte miros de gaz, părăsiți locația și avertizați-vă vecinii.**
- 8. Nu intrați înapoi în casă până când autoritățile nu vor clarifica că acest lucru este sigur.**

## **Domeniu de utilizare**

- 1.** Acest produs a fost conceput pentru uz casnic. Utilizarea comercială a aparatului nu este permisă.
- 2.** Acest aparat poate fi utilizat numai cu scopul de a găti. Acesta nu va fi folosit în alte scopuri, cum ar fi încălzirea unei încăperi.
- 3.** Acest aparat nu va fi folosit pentru a încălzi plăcile d sub grătar, pentru a usca hainele sau prosoapele agățându-le de mâner sau în scopuri de încălzire.
- 4.** Producătorul nu își asumă răspunderea pentru orice deteriorare cauzată de utilizare sau manipulare incorectă.
- 5.** Partea de cuptor a unității poate fi folosită pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și frigerea produselor alimentare.
- 6.** Durata de funcționare a produsului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. Aceasta este perioada pe parcursul căreia piesele de schimb necesare pentru funcționarea acestui produs, astfel cum sunt definite, sunt furnizate de producător.

## Conexiunea Electrică

1. Cuptorul necesită o siguranță fuzibilă de 16 sau 32 de Amperi în funcție de puterea aparatului. Dacă este necesar, se recomandă instalarea de către un electrician calificat.

2. Cuptorul dvs. este reglat în conformitate cu alimentarea cu curent 220-240V CA/380-415V CA 50/60Hz. Dacă rețeaua de alimentare este diferită de această valoare specificată, contactați un reprezentant autorizat de service.

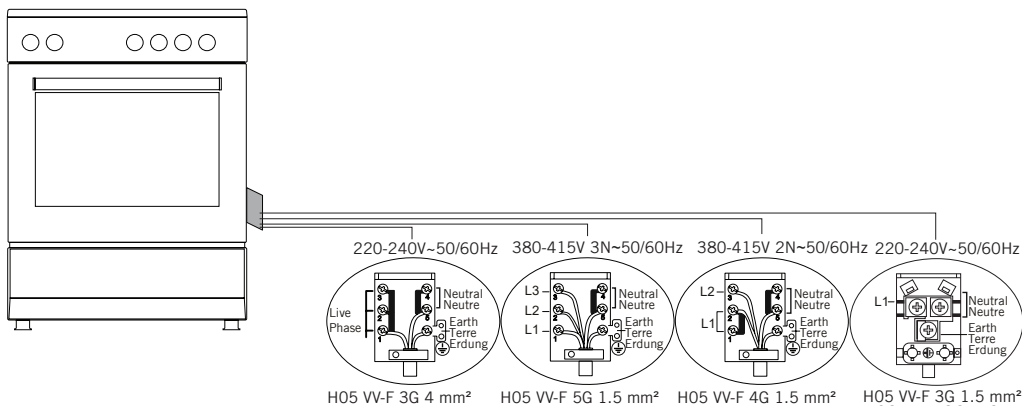
3. Conexiunea electrică a mașinii de gătit trebuie efectuată doar prin prize cu împământare în conformitate cu reglementările. Dacă nu există nicio mufă adecvată cu împământare în locul în care mașina de gătit va fi instalată, contactați imediat un electrician calificat. Producătorul nu va fi niciodată responsabil pentru avariile care apar din cauza faptului că prizele conectate la aparat nu au împământare. În cazul în care capetele cablului de conectare electrică sunt deschise, în funcție de tipul aparatului, instalați un întrerupător corespunzător pe rețeaua de alimentare cu care toate capetele pot fi deconectate în cazul conectării / deconectării la / de la rețeaua de alimentare.

4. În cazul în care cablul dvs. de alimentare electrică se defectează, acesta trebuie înlocuit cu siguranță de către serviciul autorizat sau de electricieni calificați pentru a evita pericolele.

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

6. Vă rugăm să folosiți cuptorul în atmosferă uscată.

### Schema conexiunilor electrice



## Conexiunea La Rețeaua De Gaze

**AVERTISMENT:** Înainte de a începe orice lucrare legată de instalarea gazelor, opriți alimentarea cu gaz. Risc de explozie.

Vă rugăm să folosiți cuptorul în atmosferă uscată.

1. Montați clema pe furtun. Împingeți furtunul până când acesta ajunge la capătul țevii.

2. Pentru controlul etanșării; asigurați-vă că butoanele de pe panoul de comandă sunt închise, dar butelia de gaz este deschisă. Aplicați bule de săpun pe conexiune. În cazul în care există scurgeri de gaze, se va forma spumă în zona pe care s-a aplicat săpun.

3. Cuptorul trebuie folosit într-un loc bine ventilat și trebuie instalat pe o suprafață plană.

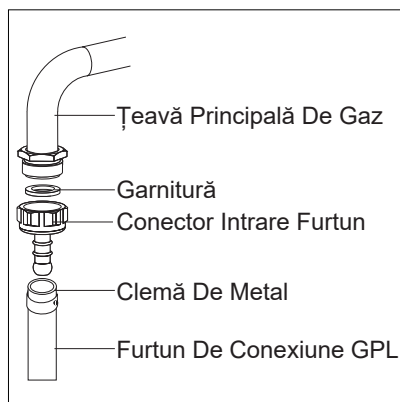
4. Re-inspectați conexiunea la gaze.

5. Atunci când plasați mașina de gătit la locul său, asigurați-vă că este la nivelul blatului. Aduceți-o la nivelul blatului ajustând picioarele dacă e necesar.

6. Nu treceți racordul de gaze și cablul electric al mașinii de gătit prin zone încălzite, mai ales prin partea din spate a mașinii. Nu mutați cuptorul fiind conectat la gaz. Dacă e forțat, racordul se poate slăbi, provocând scurgeri de gaze.

7. Folosiți un racord flexibil pentru conexiunea la gaze.

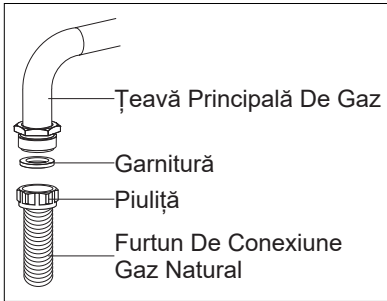
### Pentru conexiunea GPL;



Pentru conectarea GPL-ului (buteliei), fixați clema de metal pe furtunul buteliei de GPL. Fixați marginea furtunului de conectorul de intrare a furtunului din spatele aparatului prin apăsarea până la capăt după încălzirea furtunului în apă fiartă. Apoi, aduceți clema spre capătul furtunului și strângeți-o cu o șurubelniță. Garnitura și conectorul de intrare al furtunului necesare pentru conexiune sunt ca cele din imaginea de mai jos.

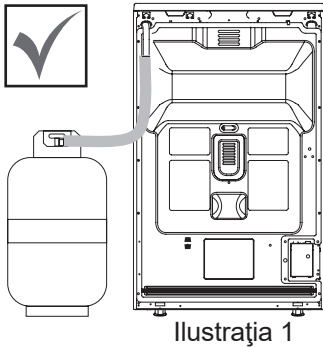
**NOTĂ:** Regulatorul care trebuie montat pe butelia de GPL trebuie să aibă caracteristica de 300 mmSS.

## Pentru conexiunea de gaz natural;



**AVERTISMENT:** Conexiunea de gaz natural trebuie realizată printr-un serviciu autorizat. Pentru conexiunea de gaz natural așezați garnitura în piulița de la marginea furtunului de conexiune pentru gaz natural. Pentru a monta furtunul pe țeava principală de gaz rotiți piulița. Încheiați conexiunea prin controlarea scurgerii de gaze.

## Traseul de trecere al furtunului pentru gaz



Ilustrația 1

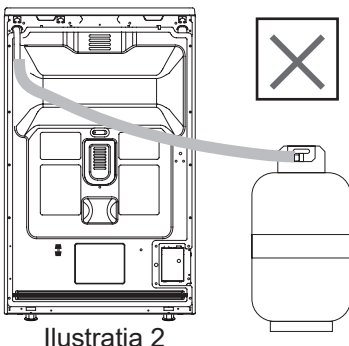
Pentru a vă asigura că nu apar scurgeri de gaz, conectați produsul la robinetul de gaz utilizând cea mai scurtă rută posibilă.

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

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

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

În timpul montării produsului, asigurați-vă că acesta este la același nivel cu blatul. Dacă este necesar reglați picioruțele pentru a fi la nivel. Utilizați produsul pe o suprafață echilibrată și într-un mediu bine ventilat.



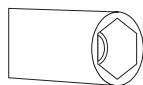
Ilustrația 2

**AVERTISMENT:** Înainte de poziționarea aparatului, verificați condițiile de distribuție locale (tip și presiune gaz) conform setărilor produsului.

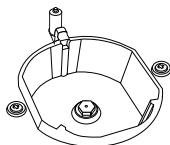
## Operațiunea schimbării duzei

1. Folosiți o șurubelniță cu cap special pentru a îndepărta și instala duza ca în. (ilustrația 3)

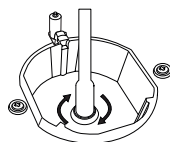
2. Îndepărtați duza (ilustrația 4) de pe arzător cu o șurubelniță special de duze și instalați duza nouă. (ilustrația 5)



Ilustrația 3



Ilustrația 4



Ilustrația 5

## Ventilarea camerei

Aerul necesar pentru ardere este luat din aerul din cameră, iar gazele sunt emise direct în cameră. Pentru utilizarea sigură a produsului dumneavoastră, ventilarea optimă a camerei reprezintă o condiție prealabilă. În cazul în care nu este disponibilă o fereastră sau o cameră pentru ventilarea camerei, trebuie instalată o aerisire suplimentară. Totuși, în cazul în care camera este prevăzută cu o ușă către exterior, nu sunt necesare orificii de aerisire.

Dimensiune cameră	Orificiu aerisire
Mai mică de 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Între 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Mai mare de 10 m <sup>3</sup>	nu este necesar
În subsol sau pivniță	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Setare de debit redus de gaz pentru robinetele plitei

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul în poziția redusă.
2. Îndepărtați butonul de pe robinetul de gaz.
3. Folosiți o șurubelniță de dimensiune corespunzătoare pentru a regla șurubul de reglare a debitului. Pentru GPL (butan propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gaz natural, trebuie să rotiți șurubul în sens contrar acelor de ceasornic o dată.

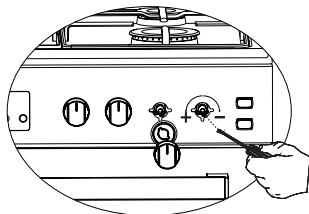
„Lungimea normală a unei flăcări drepte în poziția redusă trebuie să fie de 6-7 mm.”

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

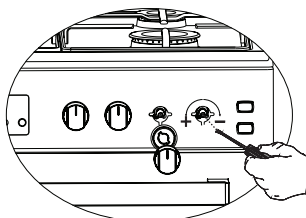
5. Pentru ultimul control, aduceți arzătorul atât în poziția de flăcără înaltă, cât și în poziția redusă și verificați dacă flacăra este pornită sau oprită.

În funcție de tipul de robinet de gaz utilizat pe aparatul dvs., poziția șurubului de reglare poate varia.

Pentru a ajusta mașina de gătit conform tipului de gaz, efectuați ajustarea pentru flăcără redusă rotind cu o șurubelniță mică așa cum se vede mai jos șurubul din mijloc al robinetelor de gaz, precum și pentru schimbarea duzei (Ilustrația 6 și 7)



Ilustrația 6



Ilustrația 7

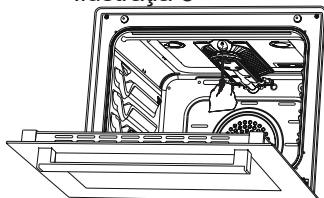


## Demontarea arzătorului din partea de sus și de jos a cuptorului cu gaze

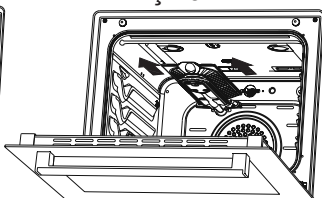
### Demontarea arzătorului din partea de sus:

Cu ajutorul unei șurubelnițe, deșurubați șurubul așa după cum vedeți în ilustrația 8. Trageți către dumneavoastră arzătorul și scoateți-l din loc așa după cum vedeți în ilustrația 9. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 10. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.

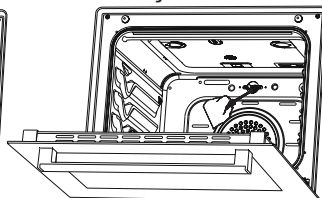
Ilustrația 8



Ilustrația 9



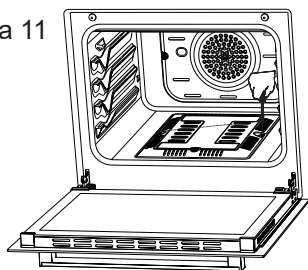
Ilustrația 10



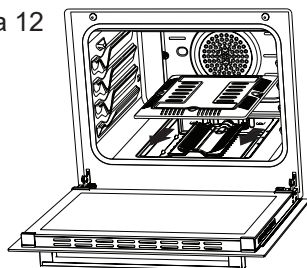
### Demontarea arzătorului din partea de jos:

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 11. Trageți în sus capacul și scoateți-l, așa după cum vedeți în ilustrația 12. Trageți către dumneavoastră arzătorul și scoateți-l din loc așa după cum vedeți în ilustrația 13. Scoateți cu o cheie injectorul așa după cum vedeți în ilustrația 14. Pentru a monta înapoi arzătorul, efectuați invers operațiunile de mai sus.

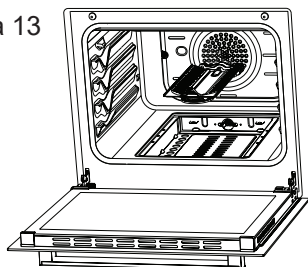
Ilustrația 11



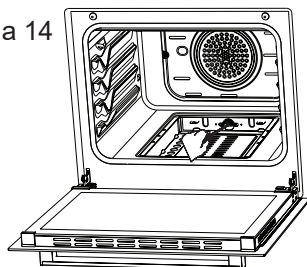
Ilustrația 12



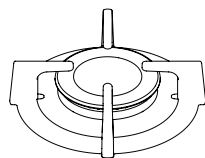
Ilustrația 13



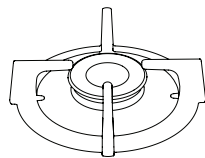
Ilustrația 14



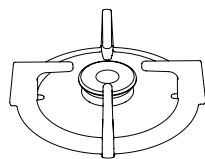
## INTRODUCEREA ECHIPAMENTULUI



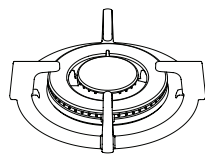
12



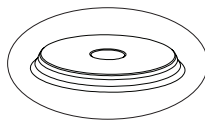
13



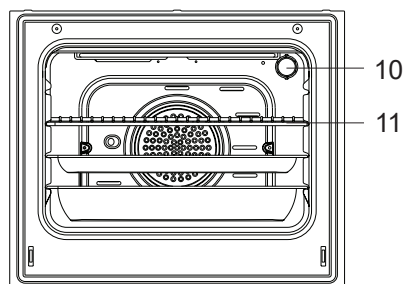
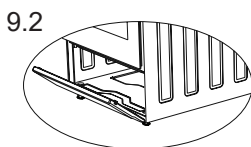
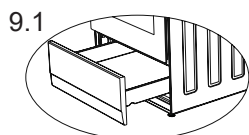
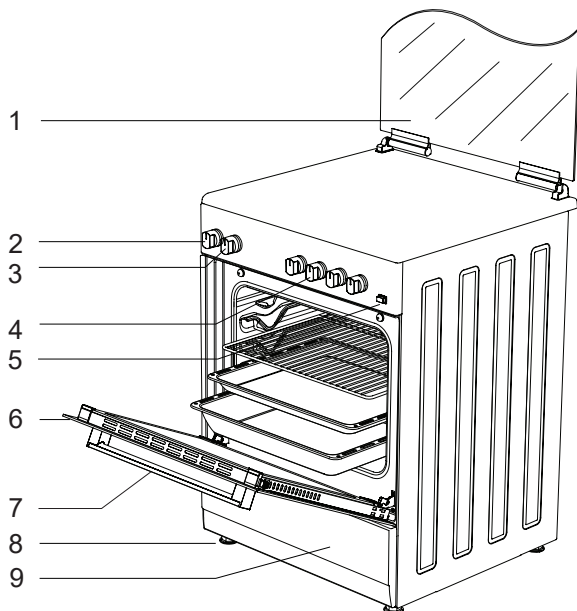
14



15



16

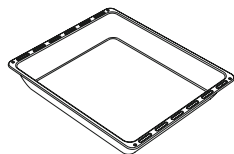


1. Ușă din sticlă  
(Ușă din tablă)
2. Reglarea termostatului
3. Reglarea cuptorului
4. Comutatoare pentru  
controlul secțiunii de  
aragaz
5. Apinzător buton \*

6. Ușă
7. Mâner
8. Picior de plastic
9. Ușă compartiment  
inferior
- 9.1 Sertar \*
- 9.2 Ușă batantă \*
10. Lampă

11. Grătar
12. Arzător mare
13. Arzător de mijloc
14. Arzător auxiliar
15. Arzător wok \*
16. Ochi de plită \*  
(Ø145 mm sau Ø185 mm)

## Accesorii



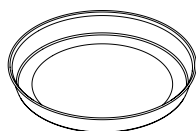
### Tavă adâncă \*

Utilizat pentru patiserie, prăjiri, alimente pe bază de apă. De asemenea, poate fi utilizată ca recipient de colectare al uleiului dacă dumenavoastră prăjiți direct tortul, alimentele congelate și rețetele pe bază de carne.



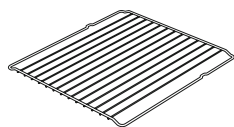
### Tavă / Tavă sticlă \*

Utilizat pentru patiserie (prăjituri, biscuit etc.), alimente congelate.



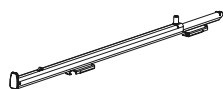
### Tavă rotund \*

Utilizat pentru patiserie alimente congelate.



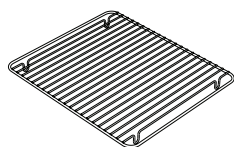
### Grătar

Utilizat pentru prăjirea sau plasarea alimentelor care urmează a fi coapte, prăjite și congelate în grătarul dorit.



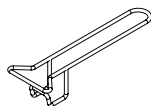
### Șină telescopică \*

Tăvile și grătarele pot fi scoate și montate ușor datorită șinelor telescopice.



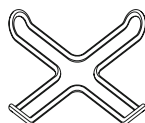
### Grătar în tavă \*

Alimentele se prind în timp ce se gătesc cum ar fi friptura este plasată în grătarul din tavă. Astfel, contactul dintre aliment cu tavă și prindere este revenit.



### Măner pentru tavă \*

Se folosește pentru a ține tăvile fierbinți.



### Suport ibric \*

Se utilizează pentru ibricul de cafea.

## Specificațiile Tehnice Ale Mașinii De Gătīt

Specificații	50x55	50x60	60x60
Lățime exterioară	500 mm	500 mm	600 mm
Adâncime exterioară	565 mm	630 mm	630 mm
Înălțime exterioară	855 mm	855 mm	855 mm
Alimentare lampă	15-25 W		
Element încălzire inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Element încălzire superior	800 W	800 W	1000 W
Element încălzire turbo	-----	1800 W	2200 W
Element încălzire grătar	1500 W	1500 W	2000 W
Tensiune alimentare	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Ochi de plită 145 mm *	1000 W		
Ochi de plită 180 mm *	1500 W		
Ochi de plită rapid 145 mm *	1500 W		
Ochi de plită rapid 180 mm *	2000 W		

**AVERTISMENT:** Pentru ca modificarea să fie realizată de service-ul autorizat, trebuie luat în considerare acest tabel. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru eventualele probleme care apar ca urmare a unei modificări defectuoase.

**AVERTISMENT:** Pentru a spori calitatea produsului, specificațiile tehnice pot fi modificate fără o notificare prealabilă.

**AVERTISMENT:** Valorile furnizate împreună cu aparatul sau în cadrul documentelor însoțitoare sunt citiri de laborator în conformitate cu standardele corespunzătoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

Arzător Specificații	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz Natural			Gaz Natural		Gaz Natural	
Wok Arzător	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Debit gaz	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Alimentare	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Arzător	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Debit gaz	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Alimentare	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Arzător	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Debit gaz	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Alimentare	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliar Arzător	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Debit gaz	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Alimentare	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grătar Arzător	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Debit gaz	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Alimentare	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Cuptor Arzător	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Debit gaz	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Alimentare	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Arzător Specificații	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Arzător	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Debit gaz	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Alimentare	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Arzător	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Debit gaz	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Alimentare	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Arzător	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Debit gaz	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Alimentare	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliar Arzător	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Debit gaz	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Alimentare	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grătar Arzător	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Debit gaz	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Alimentare	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Cuptor Arzător	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Debit gaz	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Alimentare	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**AVERTISMENT:** Valorile diametrului scrise pe injector sunt specificate fără virgulă. De exemplu: diametrul de 1,70 mm este specificat ca 170 pe injector.

## INSTALAREA MAȘINII DE GĂTIT

Verificați dacă instalația electrică este adecvată pentru a aduce aparatul în stare de funcționare. Dacă instalarea electrică nu este adecvată, apelați la un electrician și instalator pentru a dispune de toate utilitățile necesare. Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru daunele provocate de operațiunile efectuate de persoane neautorizate.

**AVERTISMENT:** Este responsabilitatea clientului să pregătească locația în care trebuie să fie poziționat produsul și de asemenea să pregătească utilitatea pentru alimentare.

**AVERTISMENT:** Regulile din standardele locale privind instalațiile electrice trebuie respectate în timpul instalării produsului.

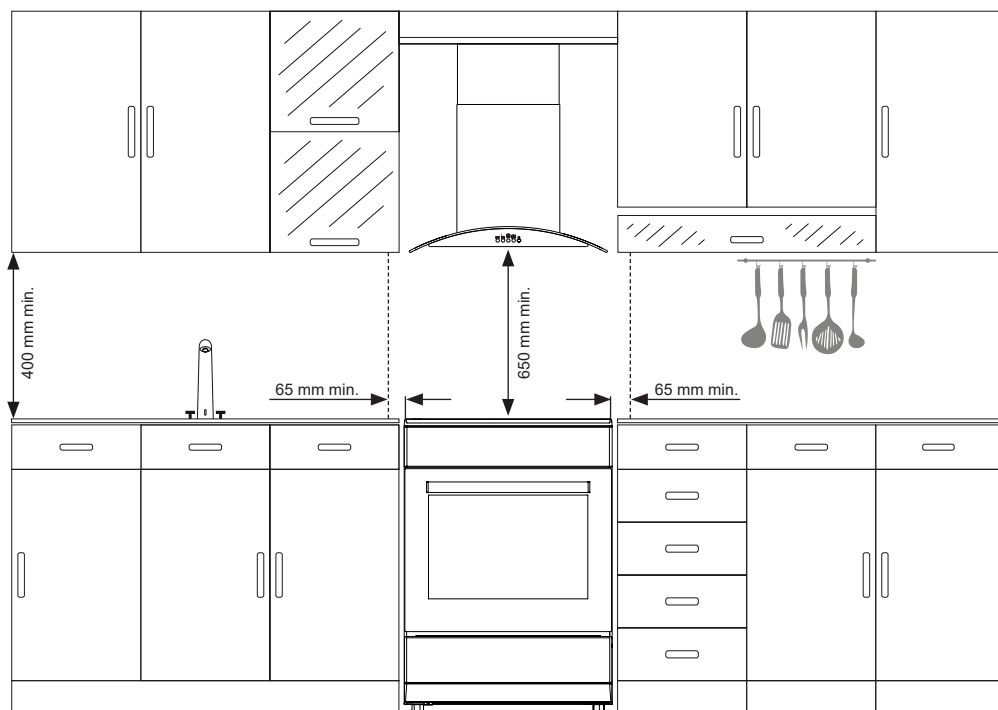
**AVERTISMENT:** Verificați eventualele deteriorări ale aparatului înainte de instalare. Nu instalați produsul dacă acesta este deteriorat. Produsele avariate provoacă un risc pentru siguranța dvs.

### Locul potrivit pentru instalare și avertismente importante

Picioarele aparatului nu trebuie să stea pe suprafețe moi, cum ar fi mochetele. Podeaua bucătăriei trebuie să fie durabilă pentru a putea susține greutatea unității și a eventualelor ustensile de bucătărie care pot fi utilizate pe cuptor.

Aparatul trebuie folosit cu un spațiu liber de minimum 400 mm deasupra suprafeței superioare a plitei și 65 mm față de suprafețele laterale din interiorul unui mobilier de bucătărie.

Aparatul este potrivit pentru utilizare pe ambii pereți laterali, fără niciun suport sau fără a fi instalat într-un dulap. Dacă se va instala o hota sau un aspirator deasupra aragazului, urmați instrucțiunile producătorului pentru înălțimea de montare. (min. 650 mm)



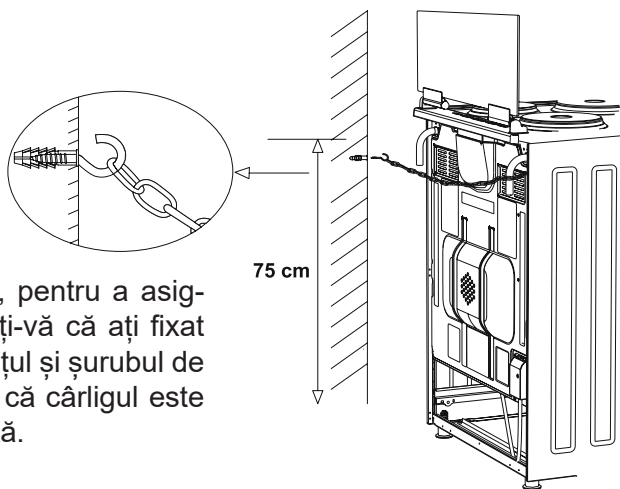
**AVERTISMENT:** Mobilierul de bucătărie din apropierea aparatului trebuie să fie rezistent la căldură.

**AVERTISMENT:** Nu instalați aparatul lângă frigider sau răcitoare. Căldura radiată de aparat mărește consumul de energie al dispozitivelor de răcire.

**AVERTISMENT:** Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau a deplasa aparatul.

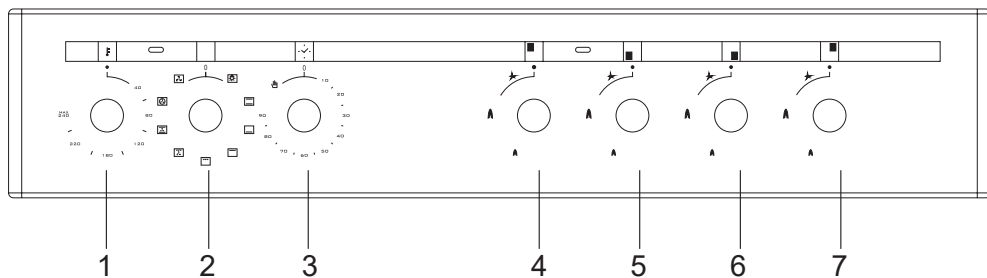


## Ilustrarea Fixării Lanțului



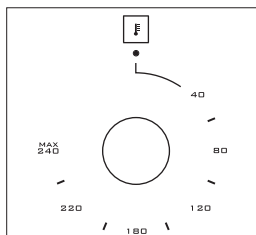
Înainte de a utiliza aparatul, pentru a asigura o utilizare sigură, asigurați-vă că ați fixat aparatul de perete folosind lanțul și șurubul de prindere furnizat. Asigurați-vă că cârligul este înșurubat în perete în siguranță.

## PANOURI DE CONTROL

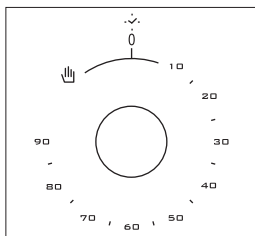


1. Termostat
2. Buton de selectare a funcției
3. Temporizator mecanic
4. Încălzitor posterior stânga
5. Încălzitor frontal stânga
6. Încălzitor frontal dreapta
7. Încălzitor posterior dreapta

**AVERTISMENT:** Panoul de control de mai sus este doar în scopuri ilustrative. Luați în considerare panoul de control de pe dispozitivul dvs.



**Termostat:** Se folosește pentru determinarea temperaturii de gătire a felului de mâncare care va fi gătit în cuptor. După introducerea alimentelor în cuptor, rotiți comutatorul pentru a regla setarea temperaturii dorite între 40-240 °C. Pentru temperaturile de gătire pentru alimente diferite, consultați tabelul de gătit.



**Temporizator mecanic\*:** Se folosește pentru a determina perioada pentru gătit în cuptor. Când expiră timpul reglat, alimentarea încălzitoarelor este oprită și se emite un semnal sonor de avertizare. Temporizatorul mecanic poate fi ajustat la intervalul de timp dorit între 0-90 de minute. Pentru timpii de gătit, consultați tabelele de gătit.

## FOLOSIREA SECȚIUNII CUPTORULUI

### Folosirea Arzătoarelor Cuptorului

1. În cazul în care cuptorul dvs. este echipat cu arzătoare care funcționează cu gaz, trebuie să folosiți un buton adecvat pentru aprinderea arzătoarelor. Unele modele au aprindere automată de la buton; arzătorul poate fi aprins ușor prin rotirea butonului. De asemenea, arzătoarele pot fi aprinse apăsând butonul de aprindere sau pot fi aprinse folosind un chibrit.

2. Nu acționați în mod continuu aprinzătorul mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minim un minut înainte să încercați din nou. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control al gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a reîncerca.

### Utilizarea Elementelor De Încălzire Ale Cuptorului

1. Atunci când cuptorul este pus în funcțiune pentru prima oară, se va răspândi un miros de la elementele de încălzire. Pentru a-l elimina, puneți-l în funcțiune la 240 °C timp de 45-60 de minute gol.

2. Butonul pentru controlul cuptorului trebuie poziționat la valoarea dorită; în caz contrar cuptorul nu funcționează.

3. Tipurile de mese, timpii de gătit și pozițiile termostatului sunt indicate în tabelul de gătit. Valorile din tabelul de gătit sunt valori caracteristice și au fost obținute ca rezultat al testelor efectuate în laboratorul nostru. Puteți găsi diferite arome adecvate gustului dvs. în funcție de obiceiurile dvs. de gătit și utilizare.

4. Puteți face ca puiul să se rotească în cuptor folosind accesoriile.

5. Timpii de gătit: Rezultatele se pot schimba în funcție de tensiunea zonei și de calitatea, cantitatea și temperatura materialului.

6. În timpul se efectuează gătitul la cuptor, capacul cuptorului nu trebuie deschis frecvent. Astfel, circulația căldurii poate fi dezechilibrată și rezultatele se pot schimba

## Folosirea Grătarului

1. Când așezați grătarul pe polița superioară, alimentele de pe grătar nu trebuie să atingă grătarul.
2. Puteți preîncălzi timp de 5 minute în timp ce folosiți grătarul. Dacă este necesar, puteți întoarce alimentele cu susul în jos.
3. Alimentele trebuie să se afle pe centrul grătarului pentru a asigura un debit maxim de aer prin cuptor.

### Pentru a porni grătarul;

1. Poziționați butonul de funcție pe simbolul care ilustrează grătarul.
2. Apoi, setați-l la temperatura dorită pentru grătar.

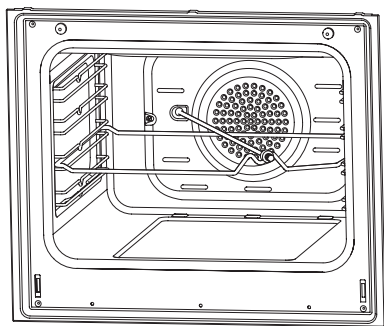
### Pentru a opri grătarul;

Setați butonul de funcție în poziția „off” (oprit).

**AVERTISMENT:** Mențineți ușa cuptorului închisă în timpul folosirii grătarului. (grătar electric)

**AVERTISMENT:** Mențineți ușa cuptorului deschisă în timpul folosirii grătarului. (grătar pe gaz)

## Folosirea Rotisorului Pentru Pui \*

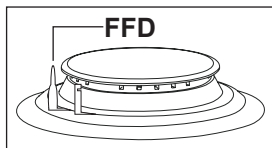


Ilustrația 15

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.

## Folosirea Secțiunii Aragazului

### Folosirea arzătoarelor pe gaz



**Dispozitiv de siguranță care întrerupe flacăra (FFD);** acționează în mod direct când mecanismul de siguranță se activează ca urmare a lichidului care se revarsă pe ochiurile de plită superioare.

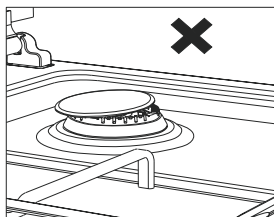
1. Robinetele care controlează mașinile de gătit cu gaz au un mecanism special de securitate. Pentru a porni aragazul, apăsați întotdeauna comutatorul înainte și aduceți-l la simbolul care ilustrează flacăra prin rotire în sens invers acelor de ceasornic. Toate brichetele vor funcționa și doar arzătorul controlat de dvs. se va aprinde. Țineți comutatorul apăsat până când se produce aprinderea. Apăsați pe butonul de aprindere și rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic.

2. Nu acționați în mod continuu aprinzătorul mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, așteptați minim un minut înainte să încercați din nou. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control al gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a reîncerca.

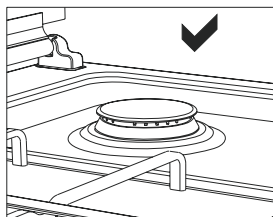
3. La modelele cu sistem de siguranță pe gaz, atunci când flacăra este stinsă, supapa de control întrerupe alimentarea cu gaz automat. Pentru operarea arzătoarelor cu sistem de siguranță a gazelor, trebuie să apăsați butonul și să-l rotiți în sens invers acelor de ceasornic. După aprindere trebuie să așteptați 5-10 secunde pentru activarea sistemelor de siguranță pe gaz. Dacă arzătorul este stins din orice motiv, închideți supapa de control al gazului și așteptați cel puțin un minut înainte de a reîncerca.

4. ● Închis 🔥 Complet deschis 🔥 Jumătate deschis

5. Înainte de a utiliza plita, asigurați-vă de poziționarea corectă a capacelor arzătorului. Poziționarea corectă a capacelor arzătorului este prezentată mai jos.



Ilustrația 16



Ilustrația 17

## Folosirea Ochilor De Plită

	Nivelul 1	Nivelul 2	Nivelul 3	Nivelul 4	Nivelul 5	Nivelul 6
Ø80 mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145 mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180 mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145 mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180 mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145 mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180 mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220 mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

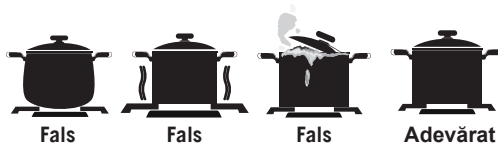
1. Plitele electrice au un standard de 6 niveluri de temperatură (așa cum este descris mai sus).

2. Atunci când o folosiți pentru prima oară, acționați plita electrică pe poziția 6 preț de 5 minute. Asta va face agentul de pe plită care e sensibil la căldură să se întărească prin ardere.

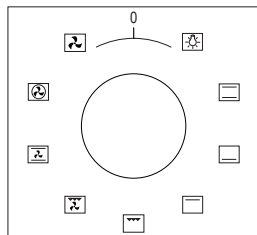
3. Folosiți oale cu fund plat care iau contact în totalitate cu căldura, pentru a folosi energia cât mai productiv.

### Dimensiuni De Oale

	50*55	50*60	60*60
Arzatorul Mic	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Arzatorul Mijlociu	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Arzatorul Mare	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Arzatorul Wok	24-28 cm	---	24-26 cm



## TIPURI DE PROGRAM



**Buton funcțional:** Se folosește pentru determinarea încălzitoarelor a ce vor fi utilizate pentru gătitul felului de mâncare care va fi gătit în cuptor. Tipurile de programe pentru încălzitoare ale acestui buton și funcțiile aferente sunt descrise mai jos. Este posibil ca nu toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care includ aceste încălzitoare să fie disponibile la toate modelele.

	Prăjire pui		Ventilator
	Elemente de încălzire inferioară și superioară		Arzător turbo și ventilator
	Lampă		Element de încălzire inferior-superior și ventilator
	Element de încălzire inferior și ventilator		Grill și ventilator
	Grill și prăjire pui		Grill
	Grill și lampă		Element de încălzire superior
	Timer		Element de încălzire inferior
	Flacara		Brichetă aprindere

**AVERTISMENT:** Este posibil ca nu toate tipurile de încălzitoare și tipurile de programe care includ aceste încălzitoare să fie disponibile la toate modelele.

## GĂTIT ORA DE MASĂ

**AVERTISMENT:** Înainte de plasarea alimentelor în el, cuptorul trebuie să fie preîncălzit timp de 10 minute.

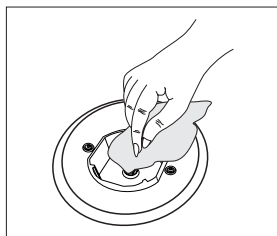
Aliment	Gătire funcție	Temperatura (°C)	Grătar de gătire	Gătire timp (min.)
Tort	Static / Static+Ventilator	170-180	2	35-45
Torturi mici	Static / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Pateu	Static / Static+Ventilator	180-200	2	35-45
Patiserie	Static	180-190	2	25-30
Fursecuri	Static	170-180	3	20-25
Plăcintă cu mere	Static / Static+Ventilator	180-190	2	50-70
Cozonac	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static+Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Bezea	Static	100	2	60
Pui	Static+Ventilator / Turbo+Venti.	180-190	2	45-50
Pui la gratar **	Grătar	200-220	4	25-30
Pește la grătar **	Grătar+Ventilator	200-220	4	25-30
Friptură de musch i**	Grătar+Ventilator	Max.	4	15-20
Perisoare la gratar **	Grătar	Max.	4	20-25

\* Nu preîncălziți Prima jumătate a timpului de gătire este recomandată să fie la o temperatură de 200°C în timp ce cealaltă jumătate trebuie să fie la 150°C.

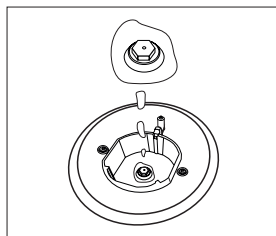
\*\* Alimentele trebuie să fie rotite după jumătate din timpul de gătire.

## ÎNȚREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

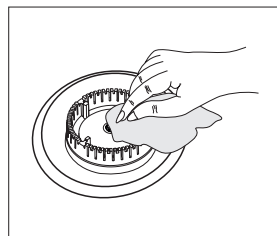
1. Scoateți aparatul din priză și întrerupeți alimentarea cu gaz prin închiderea supapei de gaz.
2. În timpul funcționării sau imediat ce a început să funcționeze, cuptorul este foarte fierbinte. Nu atingeți elementele de încălzire.
3. Nu curățați partea interioară, paniul, capacul, tăvile sau celelalte 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. 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.
8. Pentru curățarea cuptorului nu folosiți agenți inflamabili, precum acizi, tiner sau motorină.
9. Nu spălați părțile cuptorului în mașina de spălat vase.
10. 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.



Ilustrația 18



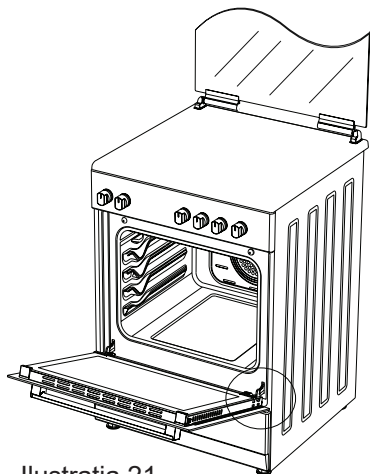
Ilustrația 19



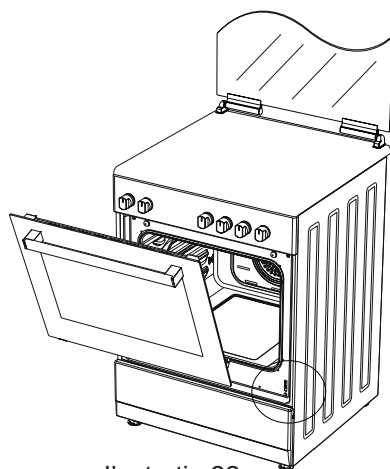
Ilustrația 20



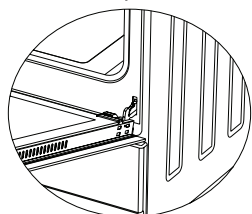
## Montarea Ușii Cuptorului



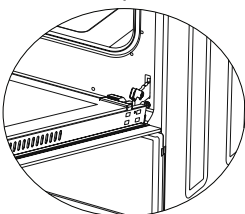
Ilustrația 21



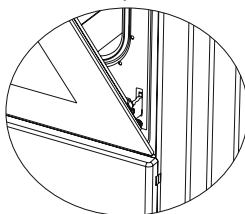
Ilustrația 22



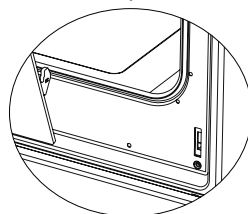
Ilustrația 21.1



Ilustrația 21.2



Ilustrația 22.1



Ilustrația 22.2

Trageți către dumneavoastră capacul cuptorului și deschideți-l în întregime. Apoi, după cum se vede în **ilustrația 21.1**, cu ajutorul unei șurubelnițe trageți în sus încuietoarea balamalei și deschideți încuietoarea.

Deschideți la maxim încuietoarea balamalei așa după cum vedeți în **ilustrația 21.2**. Aduceți în aceeași poziție ambele balamale care fac legătura între ușă și cuptor.

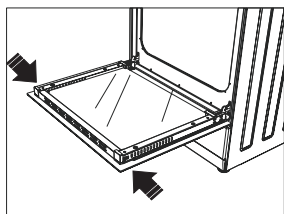
Apoi, închideți ușa cuptorului pe care ați deschis-o până ajunge în poziția în care atinge încuietoarea balamalei, așa după cum vedeți în **ilustrația 22.1**.

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 22.2**.

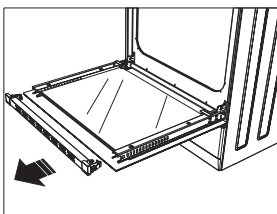
Pentru a monta înapoi ușa cuptorului, realizați în sens invers toate operațiunile pe care le-ați realizat pentru deschiderea ușii.

## Curățarea Și Întreținerea Sticlei Ușii Cuptorului

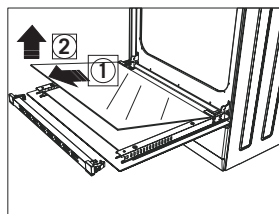
Scoateți profilul prin apăsarea încuierii de plastic de pe partea stângă și dreaptă după cum este prezentat în ilustrația 23 și trageți profilul către dumneavoastră după cum este prezentat în ilustrația 24. Apoi scoateți sticla internă după cum este prezentat în ilustrația 25. Dacă este necesar, sticla mijlocie poate fi scoasă în același mod. După ce operațiile de curățare și întreținere sunt efectuate, remontați sticlele și profilul în ordinea inversă. Asigurați-vă că profilul este etanș la locul acestuia.



Ilustrația 23



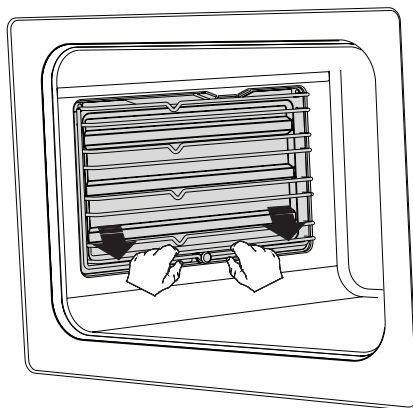
Ilustrația 24



Ilustrația 25

## Pereți Catalitici \*

Pereții catalitici sunt localizați în partea stângă și dreaptă a cavității sub ghidaje. Pereții catalitici îndepărtează mirosurile urâte și obțin cea mai bună performanță din cuptor. De asemenea, pereții catalitici absorb reziduurile de ulei și curăță cuptorul în timpul funcționării.

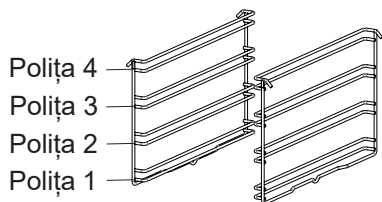


Ilustrația 26

## Scoaterea pereților catalitici

Pentru a scoate pereții catalitici, ghidajele trebuie să fie scoase. După ce ghidajele sunt scoase, pereții catalitici vor fi eliberați automat. Pereții catalitici trebuie să fie schimbați la fiecare 2-3 ani.

## Poziții Poliță



Este important să așezați grătarul din sârmă în mod corespunzător în cuptor. Nu permiteți poliței de sârmă să atingă peretele din spate al cuptorului. Pozițiile poliței sunt prezentate în figura următoare. Puteți poziționa o tavă adâncă sau o tavă standard pe polița de sârmă inferior și superior.

## Instalarea și demontarea poițelor de sârmă

Pentru a scoate polițele de sârmă, apăsați clemele ilustrate cu săgețile din figură, scoateți mai întâi partea inferioară și apoi partea superioară din locul de instalare. Pentru a instala polițele de sârmă; inversați procedura de înlăturare a poliței de sârmă.

## Înlocuirea Lămpii Cuptorului

**AVERTISMENT:** Pentru evitarea șocului electric, asigurați-vă că circuitul produsului este deschis înainte de schimbarea lampii. (circuitul deschis înseamnă că alimentarea este oprită)

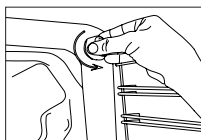
Prima dată deconectați alimentarea produsului și asigurați-vă că produsul este rece.

Scoateți protecția sticlei prin rotirea acesteia așa cum este indicat în figura prezentă în partea stângă. Dacă aveți dificultăți în rotirea protecției sticlei, utilizarea mănușilor de plastic vă va ajuta în rotire.

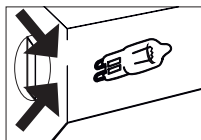
Apoi scoateți lampa prin rotirea acesteia, montați noua lampă având aceleași specificații.

Remontați protecția sticlei, conectați cablul de alimentare al produsului în priză și finalizați înlocuirea. Acum, dumneavoastră puteți utiliza cuptorul.

### Bec tip G9



220-240 V, AC  
15-25 W



Ilustrația 27

### Bec tip E14



220-240 V, AC  
15 W



Ilustrația 28

## Folosirea Scutului Deflector Al Grătarului \*

1. Un panou de siguranță este conceput pentru protejarea panoului de comandă și butoanele atunci când cuptorul este în modul grill. (Ilustrația 29).

2. Folosiți acest panou de siguranță pentru a împiedica avarierea panoului de comandă sau a butoanelor de căldură atunci când cuptorul este în modul grill (grătar).

**AVERTISMENT:** Unele piese accesibile pot fi fierbinți atunci când grătarul este în uz. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie.

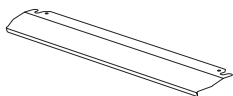
3. Amplasați panoul de siguranță sub panoul de comandă deschizând sticla capacului frontal al cuptorului (Ilustrația 30).

4. Și apoi prindeți panoul de siguranță între cuptor și capacul frontal închizând încet capacul. (Ilustrația 31).

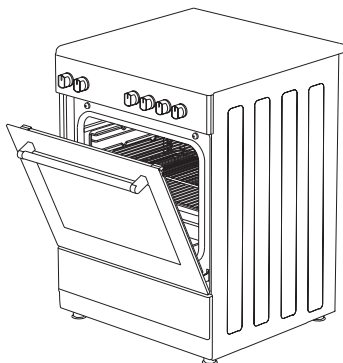
5. Este important să țineți capacul deschis la distanța specificată atunci când gătiți în modul grătar.

6. Panoul de siguranță va oferi condiții ideale de gătit protejând panoul de comandă și butoanele.

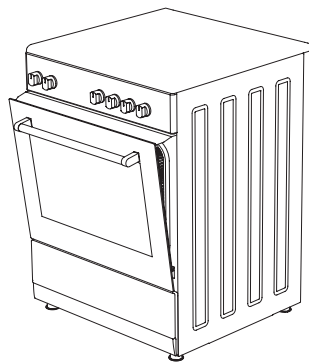
**AVERTISMENT:** Dacă mașina de gătit are opțiunea “**closed grill function**” (funcționare cu grătarul închis) cu termostat, puteți ține ușa cuptorului închisă în timpul funcționării; în acest caz, scutul deflector nu va fi necesar.



Ilustrația 29



Ilustrația 30



Ilustrația 31

## DEPANARE

Puteți rezolva problemele pe care le puteți întâmpina cu produsul dvs., verificând următoarele puncte înainte de a apela la serviciul tehnic.

### Puncte de verificare

În cazul în care întâmpinați o problemă cu cuptorul, verificați mai întâi tabelul de mai jos și încercați sugestiile.

Problema	Cauză posibilă	Ce să faceți
În cazul în care cuptorul nu funcționează.	Sursă de alimentare cu curent indisponibilă.	Verificați alimentarea cu curent.
	Sursă de alimentare cu gaz indisponibilă.	Verificați dacă este deschis robinetul principal de gaze al rețelei.
		Verificați dacă țeava de gaz este îndoită sau formează o buclă.
		Asigurați-vă că furtunul de gaz este conectat la cuptor.
	Verificați dacă este folosit un robinet de gaze corespunzător.	
Cuptorul se oprește în timpul gătitului.	Ștecherul iese din priză de perete.	Reinstalați ștecherul în priză de perete.
Se oprește în timpul gătitului.	Funcționare continuă prea lungă.	Lăsați cuptorul să se răcească după cicluri de gătit lungi.
	Mai multe ștechere într-o priză de perete.	Folosiți un singur ștecher pentru fiecare priză de perete.
Ușa cuptorului nu se deschide în mod corespunzător.	Reziduuri de alimente s-au blocat între ușă și cavitatea interioară.	Curățați bine cuptorul și încercați să redeschideți ușa.
Aprinzătorul nu funcționează.	Vârful sau corpul de aprindere sunt blocate.	Curățați vârful sau corpul de aprindere Ștecherele arzătoarelor pe gaz.
	Țevile arzătorului de gaze sunt blocate.	Curățați țevile arzătorului de gaze.
Electrocutare la atingerea cuptorului.	Împământare necorespunzătoare.	Asigurați-vă că sursa de alimentare este împământată bine.
	Este utilizată o priză de perete fără împământare.	

Problema	Cauză posibilă	Ce să faceți
<b>Curge apă.</b>	Apa sau aburul se pot genera în anumite condiții, în funcție de alimentele care sunt gătite. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune a aparatului.	Lăsați cuptorul să se răcească și apoi ștergeți cu o cârpă de vase pentru uscare.
<b>Iese abur dintr-o fisură pe ușa cuptorului.</b>		
<b>Rămâne apă în interiorul cuptorului.</b>		
<b>Cuptorul nu se încălzește.</b>	Ușa cuptorului este deschisă.	Închideți ușa și reporniți-l.
	Comenzile cuptorului nu sunt reglate corect.	Citiți secțiunea privind utilizarea cuptorului și resetați cuptorul.
	Siguranță fuzibilă declanșată sau întrerupător de circuit închis.	Înlocuiți siguranța fuzibilă sau re-setați întrerupătorul. Dacă acest lucru se repetă în mod frecvent, apelați la un electrician.
<b>Iese fum în timpul funcționării.</b>	Când folosiți cuptorul pentru prima dată.	Iese fum din încălzitoare. Acesta nu este un defect. După 2-3 cicluri, nu va mai ieși fum.
	Sunt alimente pe încălzitor.	Lăsați cuptorul să se răcească și curățați reziduurile de alimente de pe încălzitor.
<b>În timpul funcționării cuptorului iese miros de ars sau plastic.</b>	Se folosesc accesorii din plastic sau din alt material care nu este rezistent la căldură în cuptor.	La temperaturi ridicate, folosiți articole din sticlă adecvate.
<b>Cuptorul nu gătește bine.</b>	Ușa cuptorului este deschisă în mod frecvent în timpul gătitului.	Nu deschideți ușa cuptorului în mod frecvent dacă mâncarea pe care o gătiți nu necesită rotire. Dacă deschideți ușa în mod frecvent, temperatura internă scade și, prin urmare, rezultatul gătirii va fi influențat.
<b>Becul intern este slab sau nu funcționează.</b>	Un obiect străin acoperă becul în timpul gătitului.	Curățați suprafața interioară a cuptorului și verificați din nou.
	E posibil ca becul să fie defect.	Înlocuiți-l cu un bec cu aceleași specificații.

## REGULI DE MANIPULARE

1. Nu utilizați ușa și/sau mânerul pentru a transporta sau a deplasa aparatul.
2. Efectuați deplasarea și transportul în ambalajul original.
3. Acordați atenție maximă aparatului în timpul încărcării/descărcării și manipulării.
4. Asigurați-vă că ambalajul este bine închis în timpul manipulării și transportului.
5. Protejați-l de factori externi (precum umiditate, apă, etc.) care pot avaria ambalajul.

6. Aveți grijă să nu avariați aparatul în urma loviturilor, căderilor, scăpărilor, etc. în timpul manipulării și transportării și nu-l spargeți în timpul funcționării.

## RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Urmărirea detaliile vă va ajuta să utilizați produsul în mod ecologic și economic.

1. Utilizați recipiente de culori închise sau emailate care conduc mai bine căldura în cuptor.
2. Pe măsură ce gătiți mâncarea, dacă rețeta sau manualul de utilizare indică faptul că este necesară preîncălzirea, preîncălziți cuptorul.
3. Nu deschideți ușa cuptorului în mod frecvent în timpul gătitului.
4. Încercați să nu gătiți mai multe feluri de mâncare în mod simultan în cuptor. Puteți găti în același timp dacă puneți două oale pe polița de sârmă.
5. Gătiți mai multe feluri de mâncare în mod succesiv. Cuptorul nu va pierde căldură.
6. Opriți cuptorul câteva minute înainte de expirarea timpului de gătire. În acest caz, nu deschideți ușa cuptorului.
7. Dezghețați alimentele congelate înainte de gătire.

## CASARE PRIETENOASĂ CU MEDIUL



Aruncați ambalajul într-un mod prietenos cu mediul. Acest aparat este etichetat conform Directivei Europene 2012/19/EU referitoare la aparatele electrice și electronice (deșeuri echipamente electrice și electronice - DEEE). Directiva determină cadrul pentru returnarea și reciclarea aparatelor uzate aplicabilă în toată Uniunea Europeană.

## INFORMAȚII ASUPRA AMBALAJULUI

Materialele de ambalare a produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu Reglementările naționale privind mediul. Nu eliminați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeuri. Predați-le la punctele de colectare a ambalajelor desemnate de autoritățile locale.