



Thinking of you
Electrolux



EKM51301O

RO ARAGAZ

MANUAL DE UTILIZARE



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	3
2. DESCRIEREA PRODUSULUI	6
3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	7
4. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ	7
5. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE	8
6. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	9
7. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ	10
8. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE	11
9. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	15
10. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ.....	19
11. INSTALAREA	20
12. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR	23

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.electrolux.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.



INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Acest aparat este destinat următoarelor piețe:

RO

Înainte de instalare și utilizare, citiți cu atenție acest manual:

- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră
- Pentru protecția mediului
- Pentru utilizarea corectă a aparatului.

Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul în care îl mutați sau îl vindeți.

Producătorul nu este responsabil dacă instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului provoacă daune.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă riscurile la care se expun. Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau vătămării fizice a acestora.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când ușa acestuia este deschisă sau aparatul este în funcțiune. Există pericolul vătămării sau producerii unor alte afecțiuni iremediabile.
- Dacă aparatul dispune de o funcție Blocare pentru copii sau Blocare butoane, folosiți-le. Acestea previn pornirea accidentală a aparatului de către copii sau animale.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Nu modificați specificațiile acestui aparat. Există riscul vătămării persoanelor și deteriorării aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Opriti aparatul după fiecare utilizare.

1.3 Instalarea

- Condițiile de reglare pentru acest aparat sunt precizate pe etichetă (sau pe plăcuța cu date tehnice).
- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un tehnician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Acest lucru previne riscul unei deteriorări structurale sau a vătămării corporale.
- Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat în timpul transportului. Nu conectați un aparat deteriorat. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
- Înainte de prima utilizare, scoateți toate ambalajele, etichetele și protecțiile din aparat. Nu scoateți plăcuța cu datele tehnice. Aceasta poate anula garanția.
- Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele, normele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, utilizarea curentului electric sau a gazului etc.).
- Proceedați cu atenție când mutați aparatul. Aparatul este greu. Utilizați întotdeauna mânuși de protecție. Nu trageți aparatul de mâner.
- Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de alimentare electrică în timpul instalării (dacă este cazul).
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Nu așezați aparatul pe un suport.

1.4 Conexiunea electrică

- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat. Această măsură este necesară pentru prevenirea deteriorărilor structurale sau vătămărilor corporale.
- Aparatul trebuie împământat.
- Verificați dacă parametrii electrici marcați pe plăcuța cu datele tehnice corespund sursei de tensiune pe care o aveți.
- Informații referitoare la tensiune se găsesc pe plăcuța cu datele tehnice.
- Trebuie să dispuneți de dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de de-

cuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.

- Instalația electrică trebuie să dispună de un dispozitiv izolator care să permită deconectarea aparatului de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Componentele care asigură protecția la șoc electric trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără scule.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare, montată corect.
- Când conectați aparate electrice la priză, nu permiteți apropierea sau contactul dintre cabluri și ușa aparatului.
- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericolul producerii unui incendiu.
- Asigurați-vă că nu striviți sau deteriorați ștecărul (dacă este disponibil) sau cablul de alimentare electrică din spatele aparatului.
- Verificați dacă după instalare este accesibilă conexiunea la priză.
- Pentru deconectarea mașinii nu trageți de cablul electric. Trageți întotdeauna de ștecăr (dacă este disponibil).
- Nu înlocuiți sau schimbați cablul de alimentare. Contactați centrul de service.

1.5 Racordul la gaz

- Aparatul poate fi instalat și bransat numai de către un instalator de gaz autorizat. Contactați un centru de service autorizat. Acest lucru previne riscul unei deteriorări structurale sau a vătămării corporale.
- Asigurați-vă că ventilația din jurul aparatului este adecvată. Ventilația deficitară poate conduce la lipsa oxigenului.
- Înainte de instalare asigurați-vă că aparatul corespunde condițiilor locale de alimentare cu gaz (tipul și presiunea gazului).
- Informațiile despre alimentare cu gaz se găsesc pe plăcuța de date tehnice.
- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie a gazelor arse. Trebuie să fie instalat și racordat în conformitate cu reglementările curente privind instalarea. O atenție deosebită trebuie acordată cerințelor relevante privind ventilația.
- Utilizarea unei plite cu gaz generează căldură și umiditate în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că ventilarea este corespunzătoare în bucătărie: țineți deschise orificiile

le de ventilație naturală sau instalați un dispozitiv mecanic de ventilare (hotă cu extracție mecanică).

- Dacă utilizați intensiv aparatul o perioadă mai lungă de timp, este necesară ventilație suplimentară (de exemplu, deschiderea unei ferestre sau creșterea nivelului ventilației mecanice, unde este cazul).

1.6 Utilizarea

- Utilizați aparatul numai pentru prepararea alimentelor acasă. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale sau industriale. Astfel veți preveni vătămarea corporală a persoanelor și deteriorarea bunurilor.
- Supravegheați întotdeauna aparatul pe durata funcționării.
- Păstrați întotdeauna distanță față de aparat când deschideți ușa în timpul funcționării acestuia. Este posibilă emisia unor aburi fierbinți. Pericol de arsuri.
- Nu utilizați aparatul dacă intrați în contact cu apa. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- În timpul utilizării, interiorul aparatului devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri. Nu puneți obiecte metalice, de exemplu, tacâmuri sau capace de oale pe suprafață, deoarece pot deveni fierbinți.
- Interiorul aparatului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Pericol de arsuri. Utilizați mănuși la introducerea sau scoaterea accesoriilor sau a vaselor.
- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Țineți copiii la distanță, dacă aceștia nu sunt supravegheați permanent.
- Deschideți ușa cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer. Pericol de incendiu.
- Evitați prezența scânteilor sau flăcărilor deschise în apropierea aparatului, atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile și/sau obiectele fuzibile (din plastic sau aluminiu) nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia. Există pericol de explozie sau incendiu.
- După fiecare utilizare, opriți zonele de gătit.

- Zonele de gătit nu trebuie utilizate fără veselă sau cu veselă goală
- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase. Acest lucru poate cauza deteriorarea vaselor și a suprafeței plitei.
- Dacă obiectele sau vasele cad pe suprafața plitei, aceasta se poate deteriora.
- Nu puneți vasele aproape de panoul de comandă, deoarece căldura poate deteriora aparatul.
- Aveți grijă când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea smalțului aparatului.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu baze deteriorate pot zgâria suprafața plitei, dacă sunt deplasate pe aceasta.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți obiecte direct pe partea inferioară a aparatului și nu-l acoperiți cu folie din aluminiu;
 - nu puneți apă fierbinte direct în aparat;
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu puneți materiale inflamabile în compartimentul de sub cuptor. Păstrați în acesta doar accesorii rezistente la căldură (dacă sunt disponibile).
- Nu acoperiți ieșirile de abur ale cuptorului. Acestea se află în spatele suprafeței superioare (dacă sunt disponibile).
- Nu puneți pe plită niciun obiect care se poate topi.
- Utilizați doar vase stabile cu forma și diametrul corecte pentru a preveni răsturnarea sau vărsarea accidentală. Pericol de arsuri.

1.7 Capac

- Nu modificați specificațiile acestui capac.
- Curățați capacul la intervale regulate.
- Nu deschideți capacul când există lichide vărsate pe suprafață.
- Nu închideți capacul până când plita și cuptorul nu se răcesc complet.
- Capacele de sticlă se pot sparge când sunt încălzite (dacă este aplicabil).



1.8 Îngrijirea și curățarea

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă aparatul s-a răcit. Există pericol de arsuri. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Păstrați aparatul curat în permanență. Depunerile de grăsimi și de resturi alimentare pot cauza incendii.
- Curățarea cu regularitate previne deteriorarea materialului suprafeței.
- Pentru siguranța personală și a bunurilor dumneavoastră, curățați aparatul doar cu apă și săpun. Nu utilizați produse inflamabile sau corozive.
- Nu curățați aparatul cu dispozitive de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare, agenți de curățare abrazivi, substanțe pentru înlăturarea petelor și obiecte ascuțite.
- Respectați instrucțiunile producătorului atunci când utilizați un spray pentru cuptor. Nu pulverizați nici o substanță pe elementele de încălzire și pe senzorul termostatului (dacă există).
- Nu curățați ușa din sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice. Suprafața termorezistentă a sticlei interioare se poate fisura și sparge.
- Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate devin slabe și se pot sparge. Acestea trebuie înlocuite. Contactați centrul de service.
- Procedați cu atenție la demontarea ușii de pe aparat. Ușa este grea.
- Becurile cu filament din acest aparat sunt becuri speciale utilizate numai pentru aparatele electrocasnice. Acestea nu trebuie să nu pot fi utilizate pentru iluminarea parțială sau completă a unei încăperi din locuință.
- Dacă este necesar să înlocuiți becul, utilizați altul de aceeași putere și specificație, destinat numai pentru utilizarea în aparate electrocasnice.
- Înainte de a înlocui becul cuptorului deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Există pericol de electrocutare. Lăsați aparatul să se răcească. Pericol de arsuri.

1.9 Centrul de service

- Reparațiile sau operațiunile de service aferente aparatului pot fi desfășurate exclusiv de către tehnicieni autorizați. Contactați un centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

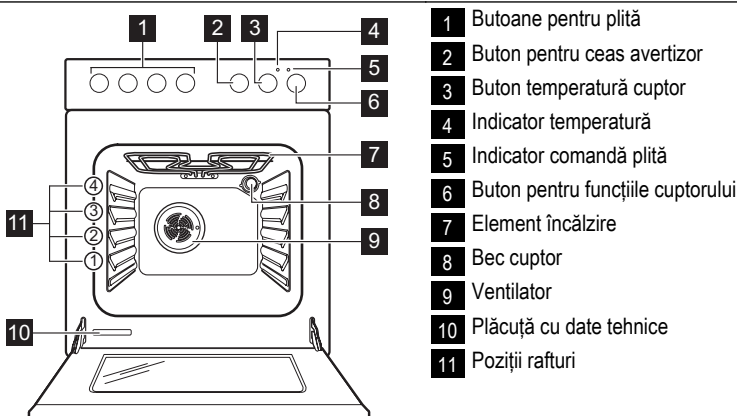
1.10 Casarea aparatului

- Pentru prevenirea vătămărilor corporale sau deteriorării bunurilor:

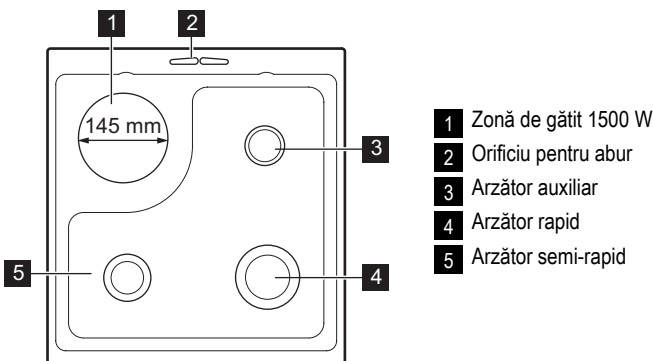
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Aruncați dispozitivul de blocare a ușii. Astfel se previne blocarea copiilor sau a animalelor mici în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare.

2. DESCRIEREA PRODUSULUI

2.1 Prezentare generală



2.2 Configurația plitei de gătit



2.3 Accesoriiile

- **Grătarul cuptorului**

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

- **Tavă de gătit plată**

Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Sertar de depozitare**

Sub cavitatea cuptorului se află sertarul de depozitare.

3. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



ATENȚIE

Pentru a deschide ușa cuptorului, apăsați întotdeauna de mijlocul mânerului.

3.1 Prima curățare

- Scoateți toate componentele aparatului.
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.



ATENȚIE

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

3.2 Preîncălzirea

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze gol timp de 45 de minute.
3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze gol timp de 15 de minute.

Acest lucru permite arderea oricărui reziduu de pe suprafața interioară. Accesoriiile se pot încălzi mai tare decât în cazul utilizării normale. Cu această ocazie, cuptorul poate degaja un miros neplăcut și fum. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este aerisită suficient.

4. PLITĂ - UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

4.1 Aprinderea arzătoarelor



AVERTIZARE

Procedați cu atenție când utilizați o flacără deschisă în bucătărie. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare a flăcării.



Aprindeți întotdeauna arzătorul înainte de a pune vase deasupra lui.

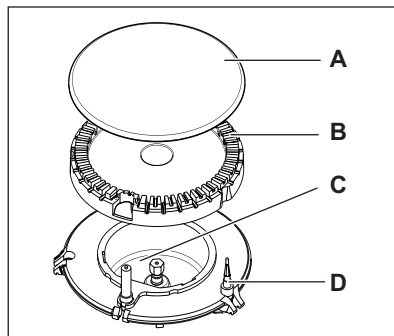
1. Apăsati butonul de comandă a cuptorului și rotiți-l la poziția maximă . Când apăsați butonul, generatorul de scânteie se activează automat.
2. Țineți apăsat butonul aproximativ 10 secunde. Astfel se permite încălzirea termocuplu-

lui. În caz contrar, alimentarea cu gaz se întrerupe.

3. După ce flacăra este constantă, o puteți ajusta.



În cazul în care arzătorul nu se aprinde după câteva încercări, verificați pozițiile corecte ale coroanei și capacului arzătorului.



- A) Capac arzător
- B) Coroană arzător
- C) Bujie de aprindere
- D) Termocuplu



AVERTIZARE

Nu țineți apăsat butonul de control mai mult de 15 secunde.
Dacă arzătorul nu se aprinde nici după 15 secunde, eliberați butonul de control, rotiți-l pe poziția "oprit" și încercați să aprindeți din nou arzătorul după ce a trecut cel puțin 1 minut.



Puteți aprinde arzătorul fără dispozitivul electric (de exemplu în cazul în care nu există curent electric în bucătărie). Pentru a face acest lucru, puneți o flacără lângă arzător, apăsați butonul de control respectiv și rotiți-l în sens antiorar la poziția maximă de eliberare a gazului.



Dacă arzătorul se stinge din întâmplare, rotiți butonul de control pe poziția "off" (oprit) și încercați să aprindeți arzătorul din nou după cel puțin 1 minut.



Generatorul de scântei poate porni automat în momentul în care porniți sursa de curent, după instalare sau după o pană de curent. Acest lucru este normal.

4.2 Stingerea arzătorului

Pentru a stinge flacăra, rotiți butonul pe simbolul **0**.



AVERTIZARE

Micșorați întotdeauna flacăra sau stingeți-o înainte de a lua vasele de pe arzător.

4.3 Zona de gătit (electrică)

4.4 Nivel de căldură

Buton rotativ	Funcție
0	Poziția Oprit
1-6	Nivelurile de căldură (1 - cel mai scăzut nivel de căldură, 6 - cel mai ridicat nivel de căldură)

1. Rotiți butonul la nivelul de căldură necesar.
2. Pentru a opri gătitul, rotiți butonul în poziția **0**.



Pentru reducerea consumului de energie folosiți căldura reziduală. Dezactivați zona de gătit cu aproximativ 5-10 minute anterior încheierii gătirii.

4.5 Plita rapidă

O plită rapidă este indicată printr-un punct roșu situat în mijlocul plitei. Plita rapidă se încălzește mai rapid decât cele obișnuite. Punctele roșii sunt marcate pe plite. În timpul utilizării, aceste puncte pot deveni neclare sau chiar dispărea complet după un anumit timp. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului.

5. PLITĂ - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE

5.1 Economisirea energiei

- Pe cât posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.

Gazul

- Când începe să fiarbă lichidul, reduceți flacăra la minim pentru a fierbe la foc mic..

Electricitatea

- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Stingeți zona de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

**AVERTIZARE**

Folosiți oale și cratițe cu dimensiunea bazei corespunzătoare cu dimensiunea arzătorului.
Nu utilizați vase de gătit care depășesc marginile plitei.

Arzător	Diametre vase de gătit
Rapid	160 - 220 mm
Semi-rapid	140 - 220 mm
Auxiliar	120 - 180 mm

Folosiți vase de gătit cu partea inferioară cât mai groasă și plată.

5.2 Exemple de gătit

Nivel de căldură:	Utilizare pentru:
1	Menținere la cald

Nivel de căldură:	Utilizare pentru:
2	Fierbere ușoară la foc mic
3	Fierbere la foc mic
4	Prăjire/rumenire
5	Încălzire până la punctul de fierbere
6	Încălzire până la punctul de fierbere / prăjire rapidă / prăjire în mult ulei

6. PLITĂ - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA**AVERTIZARE**

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.



Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!
Lăsați aparatul să se răcească.

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
Utilizați întotdeauna vesela cu fundul curat.

**AVERTIZARE**

Înainte de curățare, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.

**AVERTIZARE**

Din motive de siguranță, nu curățați aparatul cu un sistem de curățat cu aburi sau cu presiune mare.

**AVERTIZARE**

Nu utilizați substanțe de curățare abrazive, bureți din sârmă sau substanțe acide, deoarece pot deteriora aparatul.

- Pentru a curăța piesele emailate, capacul și coroana arzătorului, spălați-le cu apă caldă și săpun.
- Spălați piesele din oțel inoxidabil cu apă, iar apoi uscați-le cu o lavetă moale.

- Suporturile pentru vase **nu sunt** adecvate pentru spălarea automată; acestea trebuie spălate **manual**.
- Asigurați-vă că așezați corect suporturile pentru vase după ce le-ați curățat.
- Pentru o funcționare corectă a arzătoarelor, asigurați-vă că brațele suporturilor pentru vase se află în centrul arzătorului.
- **Pentru a preveni deteriorarea suprafeței plitei, procedați cu atenție când reasezați suporturile pentru vase.**

După curățare, uscați aparatul cu o cârpă moale.

6.1 Curățarea plitei electrice

Zgârieturile sau petele închise la culoare nu au niciun efect asupra modului de funcționare a aparatului.

Înlăturarea murdăriei:

1. Pentru îndepărtarea murdăriei utilizați pudră fină de curățat sau un burete.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. Încălziți plita la o temperatură redusă și lăsați-o să se usuce.

4. Pentru întreținerea plitelor, curățați-le din când în când cu puțin ulei pentru mașini de cusut și apoi lustruiți cu hârtie absorbantă.



Pentru marginile din oțel inoxidabil ale plitei folosiți un agent de curățare corespunzător.



Marginea din oțel inoxidabil a plitei se poate decolora ușor, ca urmare a sarcinii termice.

7. CUPTOR- UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

7.1 Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

7.2 Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

7.3 Funcții cuptor

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Gătire convențională (Încălzire de sus + de jos)	Încălzește din partea de sus și de jos a cuptorului în același timp. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.
 Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită. Setați temperatura la maximum 210 °C.
 Element de încălzire inferior	Căldura provine numai din partea inferioară a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare.
 Gătit forțat cu aer cald	Pentru a prepara mai multe feluri de mâncare diferite în același timp. Pentru prepararea siropului de fructe făcut în casă și pentru uscarea ciupercilor sau a fructelor.
 Dezghețare	Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul de control al temperaturii trebuie să fie în poziția oprit.

7.4 Ceasul avertizor

Utilizați-l pentru a regla o numărătoare inversă. Mai întâi rotiți butonul de control al ceasului avertizor (vedeți "Descrierea produsului") în sens orar

cât de mult posibil. Apoi rotiți-l înapoi la valoarea perioadei de timp necesare. Se aude un semnal după ce a trecut intervalul de timp.

Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

8. CUPTOR - RECOMANDĂRI AJUTĂTOARE



ATENȚIE

Pentru prăjituri foarte umede utilizați o tavă de copt adâncă. Sucul fructelor poate păta ireversibil smalțul.

- Aparatul are patru niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Puteți găti diferite feluri de mâncare pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelurile 1 și 3.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu acoperiți componentele cu folie din aluminiu atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și deteriorarea stratului de email.

8.1 Coacerea prăjiturilor

- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

8.2 Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți carne cu greutatea sub 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

8.3 Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

8.4 Căldură de sus + jos

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	150	25 - 30
Prăjitură scăzută (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 170	30 - 35
Plăcintă cu mere (2000 g)	tava emailată pe nivelul 3	-	170 - 190	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200+1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 1	15	180 - 200	50 - 60
Prăjiturile (500 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	160 - 180	25 - 30

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) pe nivelul 1	10	160 - 170	25 - 30
Tort de clătite (1500 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Pui, întreg (1350 g)	raftul cuptorului la nivelul 2, tava de copt pe nivelul 1	-	200 - 220	60 - 70
Pui, jumătate (1300 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Cotlet de porc (600 g)	raftul cuptorului la nivelul 3, tava de copt pe nivelul 1	-	190 - 210	30 - 35
Aluat de prăjitură (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	20	230 - 250	10 - 15
Prăjitură dospită umplută (1200 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	170 - 190	60 - 70
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tava emailată pe nivelul 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) pe nivelul 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) pe nivelul 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 25 cm) pe nivelul 2	10	160 - 170	40 - 50

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durată de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durată de gătire/coacere (minute)
Pandișpan românesc tradițional (600 + 600 g)	2 tăvi rotunde, aluminizate (lungime: 20 cm) pe nivelul 2	-	160 - 170	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tava emailată pe nivelul 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Ruladă (500 g)	tava emailată pe nivelul 1	10	150 - 170	15 - 20
Bezele (400 g)	tava emailată pe nivelul 2	-	100 - 120	40 - 50
Prăjitură sfărâmițoasă (1500 g)	tava emailată pe nivelul 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Pandișpan (600 g)	tava emailată pe nivelul 3	10	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 g)	tava emailată pe nivelul 2	10	180 - 200	20 - 25

1) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 10 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

8.5 Gătit forțat cu aer cald

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Patiserie (250 g)	tavă emailată la nivel 3	10	140 - 150	20 - 30
Patiserie (250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	140 - 150	25 - 30
Patiserie (250 + 250 + 250 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjitură joasă (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	30 - 35
Prăjitură joasă (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	35 - 45
Prăjitură joasă (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Plăcintă dospită cu mere (2000 g)	tavă emailată la nivel 3	-	170 - 180	40 - 50
Plăcintă cu mere (1200 + 1200 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	165 - 175	50 - 60

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Prăjituri mici (500 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	20 - 30
Prăjituri mici (500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	150 - 160	30 - 40
Prăjituri mici (500 + 500 + 500 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Pandișpan fără grăsimi (350 g)	1 formă rotundă din aluminiu (diametru: 26 cm) la nivelul 1	10	150 - 160	20 - 30
Tort de clătite (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Pui, întreg (1300 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	40 - 50
Friptură de porc (800 g)	grătarul cuptorului la nivelul 2, tava de coacere la nivelul 1	-	170 - 180	45 - 50
Prăjitură cu drojdie umplută (1200 g)	tavă emailată la nivel 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	tavă emailată la nivel 2	-	190 - 200	25 - 35
Prăjitură cu brânză (2600 g)	tavă emailată la nivel 1	-	160 - 170	40 - 50
Aluat tartă cu mere (1900 g)	tavă emailată la nivel 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Prăjitură de Crăciun (2400 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 formă rotundă (diametru: 26 cm) la nivelul 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pâine țărănească (750 + 750 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 1	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50

Aliment	Tip tavă și nivel raft	Durata de pre-încălzire (minute)	Temperatură (°C)	Durata de gătire/coacere (minute)
Pandișpan românesc (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 25 cm) la nivelul 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Pandișpan românesc - tradițional (600 + 600 g)	2 forme rotunde din aluminiu (diametru: 20 cm) la nivelul 2	-	150 - 160	30 - 40
Gogoși cu drojdie (800 g)	tavă emailată la nivel 3	15	180 - 200	10 - 15
Gogoși cu drojdie (800 + 800 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	15	180 - 200	15 - 20
Ruladă (500 g)	tavă emailată la nivel 3	10	150 - 160	15 - 25
Bezele (400 g)	tavă emailată la nivel 2	-	110 - 120	30 - 40
Bezele (400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	-	110 - 120	45 - 55
Bezele (400 + 400 + 400 g)	tavă emailată la nivel 1, 2 și 4 ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Prăjitură sfărâmi-cioasă (1500 g)	tavă emailată la nivel 3	-	160 - 170	25 - 35
Pandișpan (600 g)	tavă emailată la nivel 2	10	150 - 160	25 - 35
Prăjitură cu unt (600 + 600 g)	tavă emailată la nivel 1 și 3	10	160 - 170	25 - 35

1) După ce este gata prăjitura pe nivelul 4, scoateți-o și introduceți prăjitura de pe nivelul 1. Lăsați-o la copt încă zece minute.

2) După oprirea aparatului, lăsați prăjitura în cuptor încă 7 minute.

3) Pentru preîncălzire, setați temperatura pe 250 °C.

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele

pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

9. CUPTOR - ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit

- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesorii neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

9.1 Curățarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului are două panouri de sticlă montate suprapus. Pentru a ușura curățarea cuptorului, ușa poate fi demontată.



AVERTIZARE

Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panoul de sticlă interior când ușa este încă asamblată.



AVERTIZARE

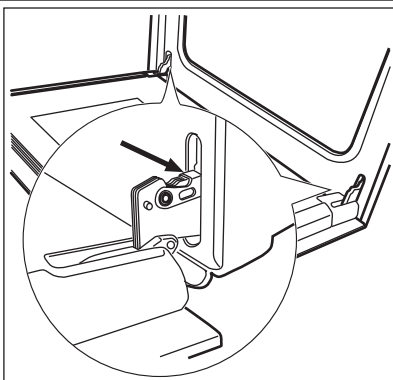
Verificați dacă panourile de sticlă sunt reci, înainte de a curăța sticla ușii. Există riscul de spargere a sticlei.



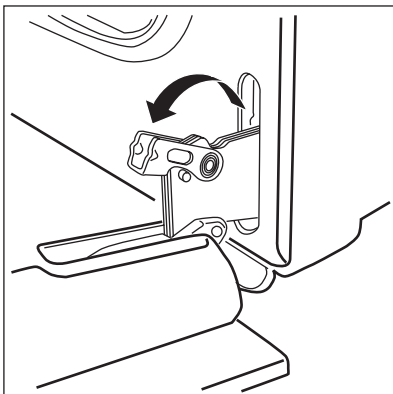
AVERTIZARE

Când panourile de sticlă ale ușii sunt deteriorate sau au zgârieturi, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.

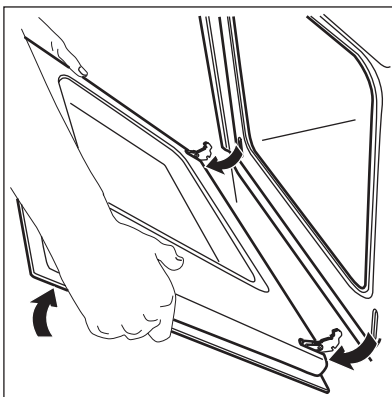
Scoaterea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



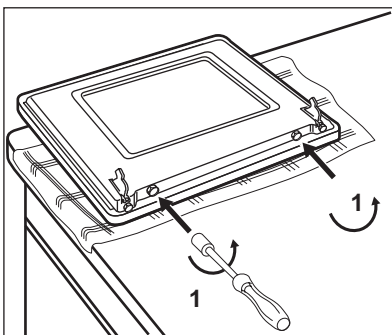
1. Deschideți complet ușa și țineți cele două balamale.



2. Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



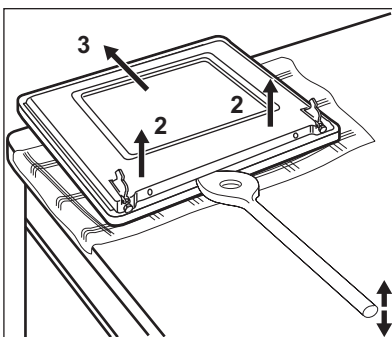
3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea, împingeți-o și scoateți-o din locaș.



4. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o lavetă moale. Folosiți o șurubelniță pentru a scoate cele 2 șuruburi din partea de jos a ușii.



Nu pierdeți șuruburile.



5. Pentru deschiderea ușii interioare utilizați o spatulă din lemn, plastic sau material similar. Țineți ușa exterioară și împingeți ușa interioară în sus.
6. Ridicați ușa interioară.
7. Curățați interiorul ușii.

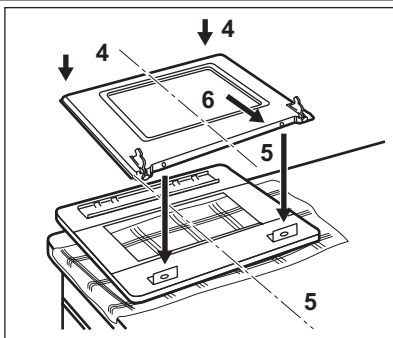
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă.



AVERTIZARE

Curățați panoul de sticlă doar cu apă caldă și săpun. Agenții de curățare abrazivi, substanțele pentru înlăturarea petelor și obiectele ascuțite (de exemplu cuțite sau raclete) pot deteriora sticla.

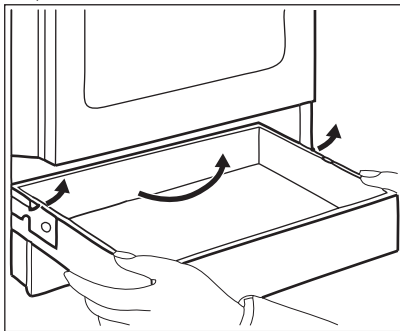
Introducerea ușii cuptorului și a panoului de sticlă



După finalizarea procesului de curățare, montați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, parcurgeți etapele în sens invers.

9.2 Scoaterea sertarului

Sertarul de sub cuptor poate fi scos pentru curățare.



Scoaterea sertarului

1. Trageți sertarul în afară până când se oprește.
2. Ridicați ușor sertarul.
3. Trageți sertarul complet în afară.

Instalarea sertarului

Pentru a instala sertarul, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă.



AVERTIZARE

Nu păstrați în sertar obiecte inflamabile (precum materiale de curățat, pungi de plastic, mănuși pentru cuptor, hârtie, agenți de curățare). Când utilizați cuptorul, sertarul poate deveni fierbinte. Pericol de incendiu.

9.3 Bec cuptor



AVERTIZARE

Procedați cu atenție când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.



Puneți o lavetă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului și a capacului din sticlă.

1. Rotiți capacul din sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul din sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul din sticlă.

10. CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Nu există alimentare cu curent electric	Asigurați-vă că unitatea este conectată la sursa de energie electrică și este pornită.
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Nu există alimentare cu curent electric	Examinați siguranța instalației electrice a locuinței.
Nu se produce scânteie pentru aprinderea gazului	Capacul și coroana arzătorului nu sunt aliniate	Capacul și coroana arzătorului trebuie să fie așezate în pozițiile corecte.
Flacăra se stinge imediat după aprindere	Termocuplul nu se încălzește suficient	După aprinderea flăcării, țineți apăsat butonul de comandă a gazului timp de aproximativ 5 secunde.
Flacăra arde inegal pe circumferința arzătorului	Coroana arzătorului este blocată cu resturi de alimente	Verificați dacă injectorul principal nu este blocat și coroana arzătorului nu este obstrucționată de resturi alimentare.
Aparatul nu funcționează deloc	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează de mai multe ori, adresați-vă unui electrician calificat.
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul
Cuptorul nu se încălzește	Nu au fost efectuate setările necesare	Verificați setările
Becul cuptorului nu funcționează	Becul este defect	Înlocuiți becul cuptorului
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit

Dacă nu puteți găsi singur o soluție problemei, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

PNC (codul numeric al produsului)

.....

Numărul de serie (S-N.)

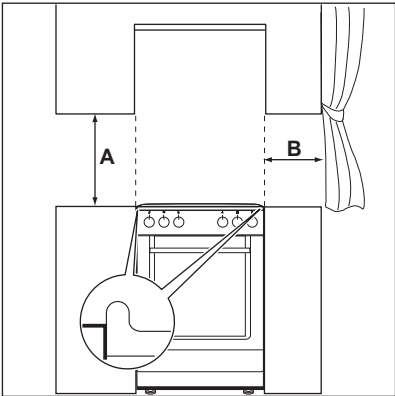
.....

11. INSTALAREA



AVERTIZARE
Consultați capitolul „Informații privind siguranța”.

11.1 Amplasarea aparatului



Puteți instala aparatul independent, cu dulapuri pe una sau ambele laturi și pe colț.

Distanțe minime

Dimensiuni	mm
A	690
B	150

11.2 Date tehnice

Dimensiuni	
Înălțime	855 mm
Lățime	500 mm
Adâncime	600 mm
Putere electrică totală	3335 W
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz
Categorie gaz	II2H3B/P
Alimentare cu gaz	G20 (2H) 20 mbari G30/31 (3B/P) - 30/30 mbari

Diametre de by-pass

Arzător	Ø By-pass în 1/100 mm
Auxiliar	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

Arzătoare gaz

Arzător	Putere normală	Putere redusă	Tip de gaz	Presiune	Diametru injector(diuză)	Consum
	kW	kW		mbar	mm	g/h
Arzător auxiliar	1,00	0,35	Gaz natural G20	20	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	30	0,50	72,71
	0,85	0,31	Propan G31	30	0,50	60,70
Arzător semi-rapid	2,00	0,43	Gaz natural G20	20	0,96	-
	2,00	0,43	Butan G30	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	Propan G31	30	0,71	121,40
Arzător rapid	3,00	0,72	Gaz natural G20	20	1,19	-
	3,00	0,72	Butan G30	30	0,88	218,14

Arzător	Putere normală	Putere redusă	Tip de gaz	Presiune	Diametru injector(diuză)	Consum
	kW	kW		mbar	mm	g/h
	2,60	0,63	Propan G31	30	0,88	185,68

11.3 Racordul la gaz

Alegeți racorduri rigide sau utilizați o țevă flexibilă din oțel inoxidabil conformă cu reglementările în vigoare. Dacă utilizați țevi metalice flexibile, procedați cu atenție pentru ca acestea să nu intre în contact cu părțile mobile și să nu fie strivite.

11.4 Racordarea cu țevi flexibile nemetalice

Dacă se poate face ușor și complet verificarea racordului, puteți utiliza un racord flexibil. Trebuie să strângeți ferm cu coliere țeava flexibilă. Utilizați un suport pentru țevă la montare. Strângeți bine suportul pentru țevă de garnitură și continuați cu racordul de gaz. Țeava flexibilă este adecvată când:

- Nu poate deveni mai fierbinte decât temperatura camerei sau nu poate avea mai mult de 30 °C.
- Are o lungime de maxim 1500 mm.
- Nu se comprimă.
- Nu este supusă la tracțiune sau torsiune.
- Nu intră în contact cu margini ascuțite sau colțuri.
- Poate fi inspectată cu ușurință pentru a-i verifica starea.

Pentru conservarea țevii flexibile trebuie să verificați la intervale regulate dacă:

- Nu prezintă crăpături, tăieturi, urme de arsuri la capete sau pe lungimea sa.
- Materialul este la fel de elastic și nu s-a întărit.
- Colierele nu sunt ruginite.
- Nu a expirat.

Dacă observați defecte, nu reparați țeava, ci înlocuiți-o.



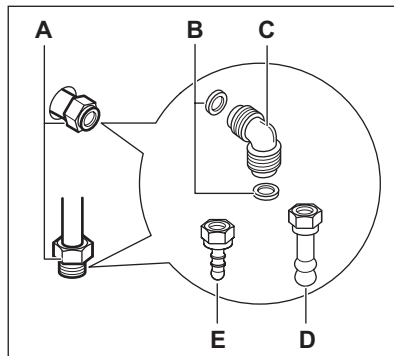
După terminarea instalării, folosiți o soluție pe bază de apă și săpun (nu folosiți niciodată o flacără) pentru a verifica etanșeitatea perfectă a montajului.

Racordul de alimentare cu gaz se află în partea din spate a panoului de comandă.



AVERTIZARE

Înainte de a conecta racordul de gaz, scoateți ștecherul din priză sau decuplați siguranța din tablou. Închideți robinetul principal de alimentare cu gaz.



- A) Punct de racordare la gaz (numai un singur punct per aparat)
 B) Garnitură
 C) Racord ajustabil
 D) Suport pentru țevă gaz natural
 E) Suport pentru țevă GPL



Aparatul este configurat pentru gaz implicit. Pentru a schimba setarea alegeți din listă suportul pentru țevă corespunzător. Utilizați întotdeauna garnitura de etanșare

11.5 Adaptarea la diferite tipuri de gaz



AVERTIZARE

Adaptarea la diferite tipuri de gaz trebuie efectuată exclusiv de către personal autorizat.



Acest aparat este proiectat pentru utilizare cu gaz natural (de la rețea). Dacă sunt montate injectoarele corespunzătoare, aparatul poate fi utilizat și cu gaz lichefiat (îmbuteliat).

**AVERTIZARE**

Înainte de a înlocui injectoarele, verificați dacă butoanele pentru gaz sunt în poziția "oprit" și decuplați aparatul de la rețeaua electrică. Lăsați aparatul să se răcească complet. Există riscul de vătămare.

11.6 Înlocuirea injectoarelor

Când schimbați tipul de gaz este necesară înlocuirea duzelor (injectoarelor).

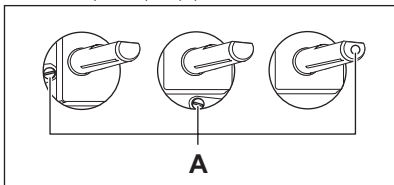
1. Scoateți suporturile pentru vase.
2. Scoateți capacele și coroanele arzătoarelor.
3. Scoateți injectoarele cu o cheie tubulară de 7 și înlocuiți-le cu cele necesare pentru tipul de gaz utilizat.
4. Pentru asamblarea componentelor parcurgeți aceleași etape în sens invers.
5. Înlocuiți eticheta cu datele tehnice (aflată lângă țeava de alimentare cu gaz) cu cea corespunzătoare noului tip de gaz. Această etichetă se găsește în pachetul livrat împreună cu aparatul.

Dacă presiunea gazului este variabilă sau diferită de presiunea necesară, trebuie montat un regulator de presiune corespunzător pe țeava de alimentare cu gaz.

11.7 Reglarea nivelului minim

Pentru reglarea nivelului minim al arzătoarelor:

1. Aprindeți arzătorul.
2. Rotiți butonul pe poziția de minim.
3. Scoateți butonul.
4. Reglați poziția șurubului de by-pass cu o șurubelniță subțire (A).



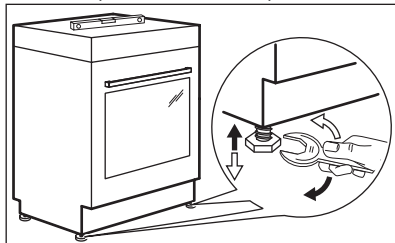
- Dacă se trece de la gaz natural (de la rețea) la gaz lichefiat (îmbuteliat), strângeți până la capăt șurubul de reglare.
- Dacă se trece de la gaz lichefiat (îmbuteliat) la gaz natural (de la rețea), slăbiți șurubul de by-pass cu circa 1/4 rotație.

**AVERTIZARE**

Când rotiți brusc butonul de la poziția de maxim la cea de minim asigurați-vă că flacăra nu se stinge.

11.8 Aducerea la nivel

Pentru a aduce suprafața superioară a aparatului la același nivel cu celelalte suprafețe, utilizați picioarele din partea inferioară a aparatului.

**11.9 Conectarea la alimentarea electrică**

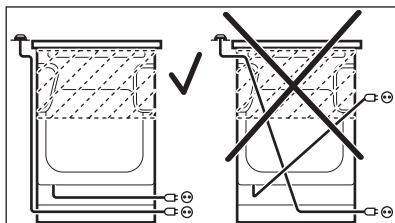
Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat nu este livrat cu ștecher și cablu de alimentare electrică.

Tipul de cablu utilizabil: H05 RR-F de grosime adecvată.



Cablul de alimentare cu curent nu trebuie să atingă partea aparatului indicată în imaginea ilustrată.



12. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

