

**Oven
Cuptor**

AG 66 DTTLW

arctic

**OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

Please read this manual first.

Dear Customer,

We would like you to obtain best performance with your product that has been manufactured in modern facilities and passed through strict quality control procedures.


Therefore, we advise you to read through this User Manual carefully before using your product and keep it for future reference. If you hand over the product to someone else, deliver the User Manual as well.

The User Manual will help you use the product in a fast and safe way.


- Read the User Manual before installing and starting the product.
- You must strictly observe the safety instructions.
- Keep this User Manual within easy reach for future reference.
- Also read other documents supplied with the product.
Remember that this User Manual may also be applicable for several other models.
Differences between models are explicitly identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this User Manual the following symbols are used:

 Important information or useful hints about usage.

 Warning for hazardous situations with regard to life and property.

 Warning for electric shock.

 Warning for risk of fire.

 Warning for hot surfaces.



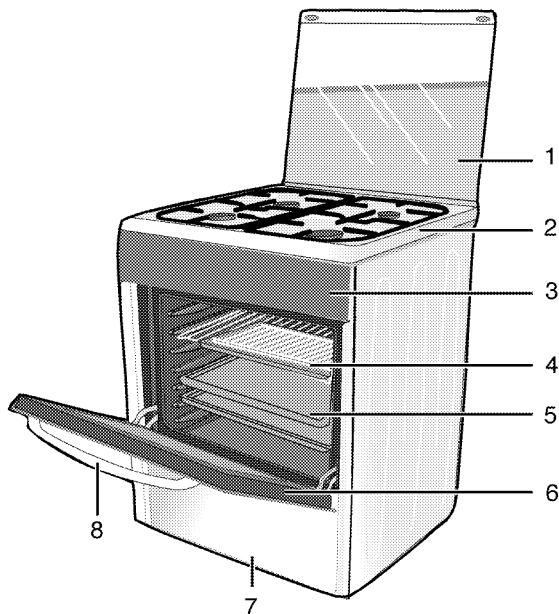
Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table of Contents

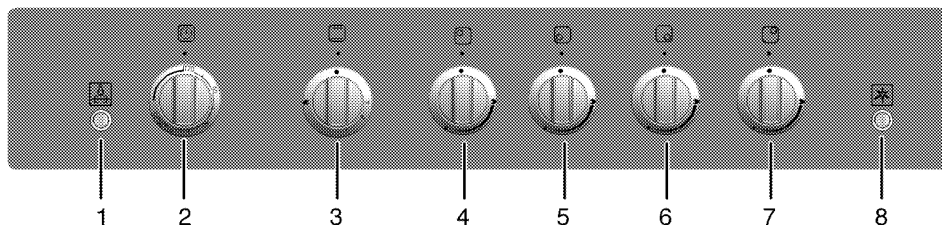
1	General information	4	Initial heating	18
	Overview	4		
	Technical specifications	5		
	Accessories supplied with the unit.....	6		
	Injector table.....	7		
2	Safety instructions	8		
	General safety.....	8		
	Safety when working with gas	9		
	Intended use	10		
	Safety for children	10		
3	Installation	11		
	Before installation	11		
	Installation and connection.....	12		
	Gas conversion.....	13		
	Disposal.....	16		
	Disposing of packaging material	16		
	Disposing of the old product.....	16		
	Future Transportation.....	17		
4	Preparation	18		
	Tips for saving energy	18		
	Initial operation	18		
	First cleaning of the appliance	18		
5	How to use the hob	20		
	General information on cooking.....	20		
	How to use hobs.....	20		
6	How to operate the oven	22		
	General information on baking, roasting and grilling	22		
	How to use the gas oven	23		
	Cooking times table.....	23		
	How to operate the gas grill.....	24		
	Cooking times table.....	25		
	How to use the alarm clock	25		
7	Maintenance and care	26		
	General information	26		
	How to clean the hob.....	26		
	Cleaning the control panel	26		
	Cleaning the oven	26		
	Removal of oven door.....	26		
	Replacing the oven lamp	27		
8	Troubleshooting	28		

1 General information

Overview



- | | | | |
|---|----------------|---|-------------|
| 1 | Top lid | 5 | Tray |
| 2 | Burners' plate | 6 | Front door |
| 3 | Control panel | 7 | Bottom part |
| 4 | Wire shelf | 8 | Handle |





- | | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Lamp & Turnspit button | 5 | Wok burner Front left |
| 2 | Mechanical timer | 6 | Auxiliary burner Front right |
| 3 | Oven knob | 7 | Normal burner Rear right |
| 4 | Normal burner Rear left | 8 | Ignition button |


Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Cable length	max. 2 m
Category of gas product	II _{2H3B/P}
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	11.3 kW
Converting the gas type / pressure [§] – optional	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2000 W
Front left	Wok burner
Power	3300 W
Front right	Auxiliary burner
Power	1000 W
Rear right	Normal burner
Power	2000 W
OVEN/GRILL	
Main oven	Gas oven
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.5 kW

** See. *Installation*, page 11.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

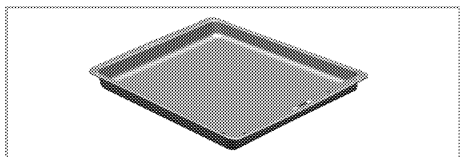
 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Accessories supplied with the unit

i Accessories supplied can vary depending on the product model. All the accessories described in the user manual may not exist on your product.

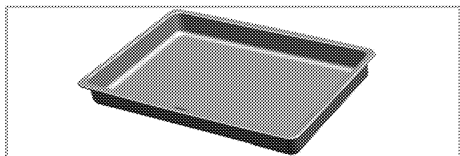
Baking tray

Can be used for pastries, frozen foods and big roasts.



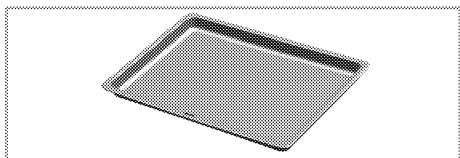
Deep roasting tray

Can be used for pastries, big roasts, foods with liquid content and during grilling as dripping pan.



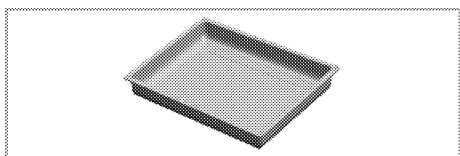
Pastry tray

It is recommended for pastries such as cookies and biscuits.



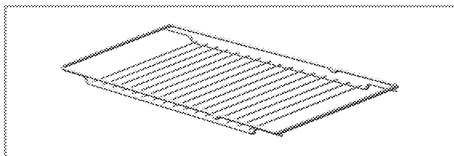
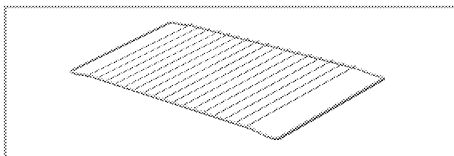
Small baking tray

Can be used for small portions. This baking tray is placed onto the wire shelf.



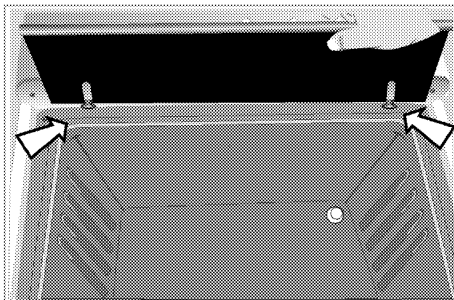
Wire shelf

Can be used for roasting and as deposit for baking, roasting and casserole dishes.



Heat shield

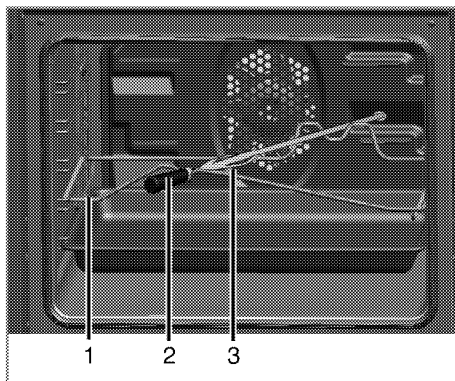
For grilling with the oven door open. Protects the control panel and knobs against heat and soiling.



Turn spit function

Can be used for grilling meat, poultry and fish from all sides.

- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Put the turn spit frame into the oven at the level of the turn spit drive.
- Insert the turn spit into the drive and put it onto the turn spit frame.
- Take off the handle during grilling.



- 1 Spit frame
- 2 Plastic part
- 3 Fork

Injector table

Position hob zone	2000 W Rear left	3300 W Front left	1000 W Front right	2000 W Rear right
Gas type / Gas pressure				
G 20/20 mbar	103	140	72	103
G 30/28-30 mbar	72	96	50	72
G 31/ 37 mbar	72	96	50	72
Gas type / Gas pressure	Gas oven		Grill	
G 20/20 mbar	119		115	
G 30/28-30 mbar	79		73	
G 31/ 37 mbar	79		73	


2 Safety instructions

General safety

- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product.
Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- Do not operate the product if the power cable or plug is damaged. Call Authorised Service Agent.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Do not carry out any repairs or modifications on the product. However, you may remedy some troubles that do not require any repairs or modifications. See *Troubleshooting, page 28*.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Product must be disconnected from the mains during installation, maintenance, cleaning and repair procedures.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the jar may cause it to burst out.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides become hot during use.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners,

inner sections of the oven, heaters and etc.

- Always use heat resistant oven gloves when putting and removing dishes into/from the hot oven.
- Do not use the product with front door glass removed or cracked.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection do not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over the hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product is switched off after every use.

 Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. Otherwise, the warranty shall become void.


Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- "Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular

attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation;" See *Before installation*, page 11

- "**CAUTION:**"The use of a gas cooking appliance results in the production of !heat, moisture and products of combustion" in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen !is well ventilated especially when the appliance is in use": keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present."
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Please arrange for annual maintenance.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

-  Risk of explosion and poisoning!
Put out all naked flames and do not smoke, strike matches or do anything that could cause ignition.
Do not operate any electric switches (e.g. light switch, TV, computer, cooker or door bell).
Do not use a telephone or mobile phone.

1. Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
2. Open doors and windows.
3. Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
4. Warn the neighbours.
5. Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
 - 5.1 If you have door or gates that are secured by an electric lock, or entry phone, please open these manually.
6. Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Intended use

This product is designed for domestic use. Commercial use is not admissible. "CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be

used for other purposes, for example room heating."

This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths and etc. by hanging them on the handles and for heating purposes.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

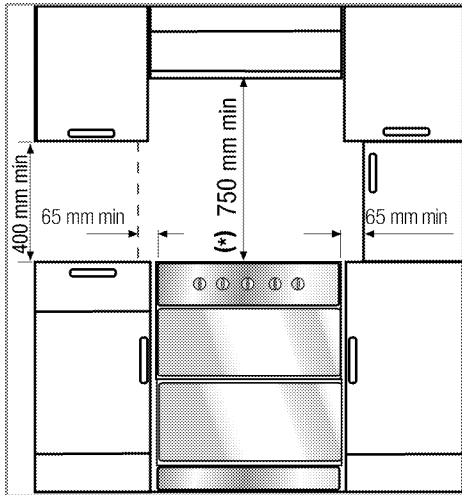
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled, children should be kept away.
- "**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away."
- Do not store any items above the appliance that children may reach.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

3 Installation

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400 mm above hotplate level allow a side clearance of 65 mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a

minimum distance of 750 mm above the hob surface.

- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (Min 65cm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Room ventilation

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.



Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Failure to install correctly is dangerous and could result in prosecution.


Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example the opening of a window, or the use of permanent fixed mechanical ventilation system, for example, an extractor fan or cooker hood that ventilates to the outside.



Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
greater than 10 m ³	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

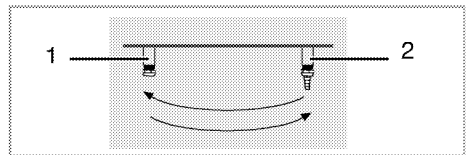
Installation and connection

-  Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
- Appliance to be installed in accordance with the local authority requirements for gas, electricity and any other authority having jurisdiction.
- Carry the appliance with at least two persons.
-  **Material damage!**
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.
- The appliance must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.


Connection to the gas supply

-  Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation. The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

-  Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.
- "The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)."
-  Your appliance is adjusted for Natural gas.
- Your natural gas installation must be adjusted before the appliance is installed.
- If necessary, interchange the sharp hose at the rear of your oven tip with the plug by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.




- 1 Plug
 - 2 Hose nozzle
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection and the tip of this pipe must be closed with a plug.
 - Service Representative will remove the plug during connection and connect your appliance by means of a straight connection device (coupling).
 - Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
 - If you need to use your appliance later with a different type of gas, you must consult an authorised service centre for the related conversion procedure.


-  Risk of explosion by damage of the safety tube!
The safety tube must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.

Connection to the mains supply

 **This appliance must be earthed!**


Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without earthed socket.

-  Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

-  Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

The mains supply data must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.

The supply cable of the appliance must correspond to the specifications; see technical data table *Technical specifications*, page 5.


-  The plug should be easily accessible after installation (but not above the hob).

Plug the mains lead into the socket.


- Position appliance up to the kitchen wall.
- To align the appliance with the worktop, adjust the feet turning right or left hand as required.

Final check

1. Turn on gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.

-  The flames should be blue and burn smoothly. If the flames appear yellowish, check secure position of the burner cap or clean the burner. Switch off gas and let burner cool before touching it.

Gas conversion

-  Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

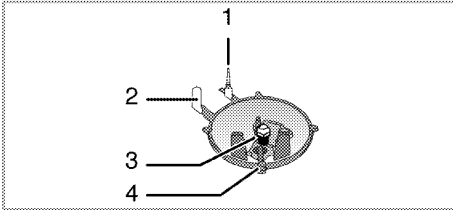
In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors.

3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

i New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 7* can be referred to.



- 1 Flame failure device (model dependant)
- 2 Sparking plug
- 3 Injector
- 4 Burner

i Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent if it is necessary to change the taps.

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

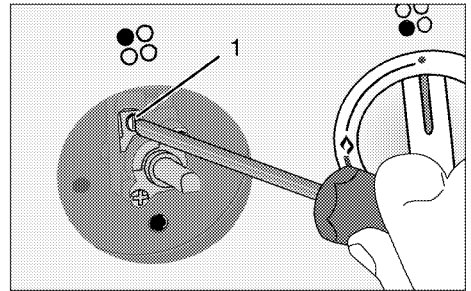
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise.

For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise** once.

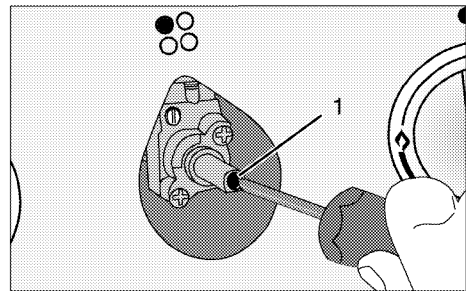
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

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



- 1 Flow rate adjustment screw

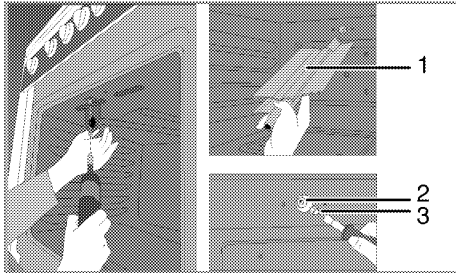


- 1 Flow rate adjustment screw

Exchange injector for the grill

1. Open grill door.
2. Unscrew fastening screw of the burner.

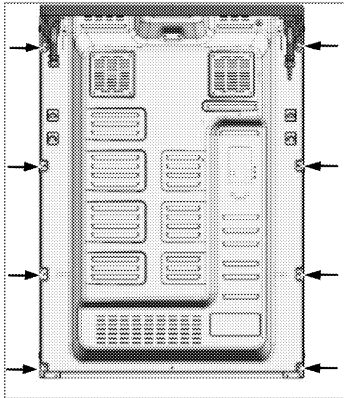
- Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
- Unscrew injector (3).
- Fit new injector.



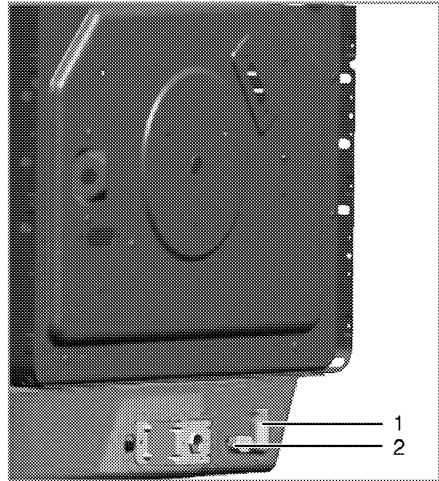
- Grill burner
- Injector holder
- Injector

Exchange injector for the oven

- Unscrew fastening two screws of the rear cover.



- Unscrew the two screws (2) from the injector holder (1).

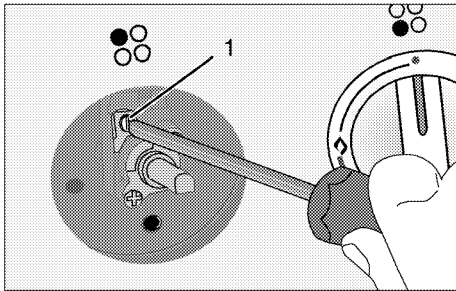


- Injector holder
- Screw
- Pull out the injector holder.
- Remove the injector.
- Fit new injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

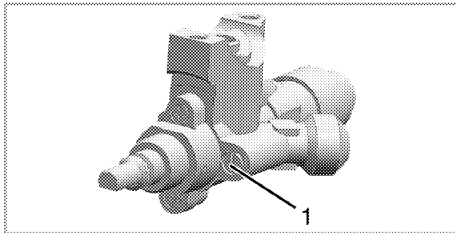
For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

- Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
- Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
- Take out the knob
- After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.



5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw 1 on the oven tap. Turning the screw in clockwise direction reduces the flame, turning it counter-clockwise increases the flame.

- i** If the temperature of the oven increases unintendedly, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.



Butan/propan	Natural gas
Fasten the screw until the end	Loosen the screw 1/2 round

- i** If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Disposal

Disposing of packaging material

Packaging materials are dangerous to children. Keep packaging materials in a safe place out of reach of children. Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials. Dispose of them properly and sort in accordance with recycled waste instructions. Do not dispose of them with normal domestic waste.



Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner. This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Electronic equipments not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product. Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
 - To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
 - Do not use the door or handle to lift or move the product.
-  Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.
-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial operation

First cleaning of the appliance

- ❗ The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

- ⚠ Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.
Allow the appliance to cool down before you take off the heat shield.

Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven*, page 23.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven*, page 23

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 24*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the gas grill, page 24*



Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to use the hob

General information on cooking

⚠ Risk of fire by overheated oil!
When you heat oil, do not leave it unattended.

Never try to extinguish the fire with water! When oil has caught fire, immediately cover the pot or pan with a lid. Switch off the hob if safe to do so and phone the fire service.

- Ensure handles of pans cannot accidentally be caught or knocked and do not get hot by adjacent heating zones. Avoid pans that are unstable and easily tipped. Pans that are too heavy to move easily when filled can also be a hazard. Only use flat bottomed pots or pans.
- Use pans which have sufficient capacity for the amount of food being cooked so they don't boil over and cause unnecessary cleaning.

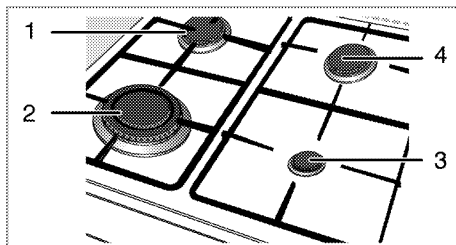
Do not place lids on the burners. Always position pans centrally over the burners. When transferring pans from one burner to another always lift the pans do not slide them.

Cooking with gas

- The size of the pan and the size of the gas flame should match each other. Adjust the gas flames so that they do not go beyond the bottom of the pan always place

the pan onto the pan support in a central position.

How to use hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Wok burner 22-24 cm
- 3 Auxiliary burner 12-18 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

The large flame symbol corresponds to the highest cooking power, the small flame symbol corresponds to the lowest cooking power. In the off position (top) the gas supply to the burner is turned off.

Ignite the gas burners



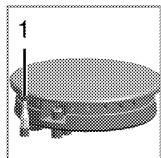
The gas burners are ignited by means of the ignition button.

1. Keep hob control knob pressed.
2. Turn anticlockwise to the large flame symbol.
3. Press ignition button and release it again. Repeat the process until the emanating gas is lit.
4. Adjust to the desired cooking power.

Switch off the gas burners

Turn burner control knob to off position (top).

Flame failure device (model dependant)



In case of any flame failure for any reasons in the top burners, the flame failure device immediately cuts off the gas flow.

1 . Flame failure device

- Turn the knob clockwise direction by pressing and wait for its ignition.
- Keep the knob at pressed position for 3-5 seconds after you see the flame around the burner.
- Repeat the sequence of operations if the flame does not ignite. After you release the knob, if the ignition does not continue repeat the same

process by keeping the knob pressed for 15 seconds.



Risk of deflagration incase of unburned gas!

Do not press the knob for longer than 15 seconds if there was no ignition.

Wait for one minute and then repeat the ignition process.

Wok burner



The wok burner is used for rapid cooking, in particular for cooking of sliced vegetables and meat in a very quick time period.

A wok frying pan is a wide and shallow pan which conducts heat rapidly allowing cooking of vegetables and meat evenly at the same temperature, ensuring that their original nourishment value is maintained.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

- ⚠ Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- Select the correct shelf position before turning the oven or grill on - don't move oven shelves when hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf.
- If the grilling is on the wire shelf, locate a dripping pan under it in order to collect the fat.
- Add some water in the dripping pan for easy cleaning.

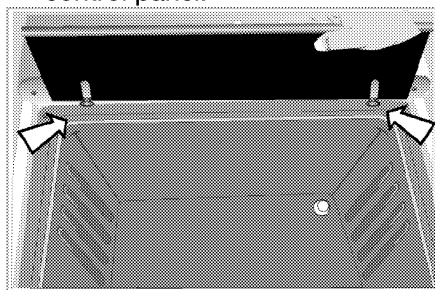
i Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

Insert the heat shield

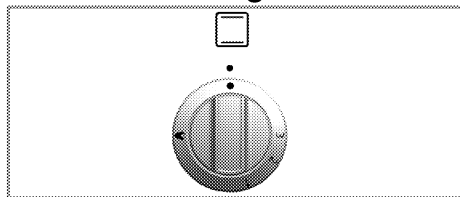
The heat shield is used for grilling with the oven door open. It protects the control panel and knobs against heat and soiling.

1. Open the oven door and insert the heat shield into the pins below the control panel.



» When the heat shield is inserted, the oven door remains open.

How to use the gas oven




The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is locked.

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
 2. **Keep** gas oven control knob **pressed** and turn it counterclockwise.
 3. Press ignition button and release it again.
- » Repeat the process until the emanating gas is ignited.
4. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.


Cooking times table

 The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	10 min.	3	1	60...70 min.
Fruit tart	10 min.	3	1	60...70 min.
Pie	10 min.	3	1	60...70 min.
Cookies	10 min.	4	1	30...40 min.
Pastry	10 min.	3...4	1	40...50 min.
Cake	10 min.	3	1	60...70 min.
Biscuits	10 min.	4	1	30...40 min.
Roast lamb	10 min.	4...5	1	35...45 min. per 450 g + 30 min.

5. Be sure that gas has ignited and flame is present.
6. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.
7. Select the desired baking power.

 Risk of deflagration by gas that is not ignited!


"The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."


Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

The gas levels mean:

Gas level	1	2	3
Temperature	170 °C	290 °C	320 °C

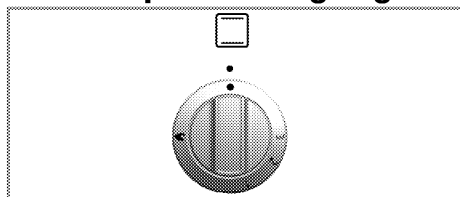
 Level 1 is the **bottom** level in the oven.

 Maximum load for the oven tray: 4 kg (8,8 lbs).

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Roast Beef	10 min.	3	1	100...130 min. per 450 g + 30 min.
Turkey	10 min.	3	1	100...130 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	10 min.	3	1	100...130 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	10 min.	4	1	100...130 min. §
Fish	10 min.	3	1	45...55 min.
Macaroni	10 min.	4	1	50...55 min.
Small cakes	10 min.	3...4	1	40...50 min.
Victoria sandwich	10 min.	3	1	30...35 min.

* at control knob position 3 / § depending on quantity / # depending on size

How to operate the gas grill



The grill is operated by the grill control knob. In off position (top) the gas supply is locked.

During grill operation, the oven door must remain open.

Switch on grill

The gas grill is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
2. Press ignition button and release it again.
 - » Repeat the process until the gas is ignited.
3. Keep the grill control knob pressed again 3-5 seconds.
4. Be sure that ignited and flame occurred.
5. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter direct to grill burner.

- ⚠ Risk of deflagration by gas that is not ignited!
 "The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner."

Switch off grill


1. Turn grill control knob to off position (top).

Turn spit function


After operating the oven in grill position, press turnspit button.


- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Insert the skewer to the hole which is connected to the turnspit motor on the rear wall of the oven cavity. 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 fats. 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.

 Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Cooking times table

 The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

 Do not use the upper level for grilling.

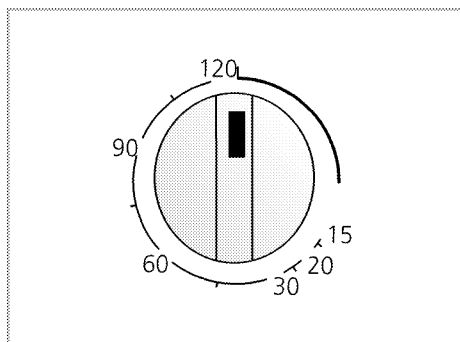
Grilling with gas grill

Food	Preparation/setting	Grilling time [#]
Toasting of bread products	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish fillets, fish fingers	Whole fish and fish fillets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	15...20 min.
Pre-cooked potato products	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Grilling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10 min.

[#] depending on size resp. thickness


How to use the alarm clock

As soon as the defined period of time has expired, the alarm clock will emit a signal. The alarm clock has no influence on the functions of the oven.






Setting the alarm clock

1. Set the period of time which is to elapse before the alarm signal sounds by turning the timer knob clockwise.
2. As soon as the cooking period is completed, the alarm rings and the timer knob turns counterclockwise automatically. The alarm clock does not switch the oven off.

 To switch the oven off, the function knobs should be turned counterclockwise to the close position.

7 Maintenance and care

General information


-  Risk of electric shock!
Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.
-  Hot surfaces may cause burns!
Allow the appliance to cool down before you clean it.
-  The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

Clean the appliance thoroughly after each use; in this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.

No special cleaning agents are required for cleaning the appliance. It is recommended to use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge and use a dry cloth for drying.

Do not use any abrasive cleaning materials!

(model dependant) - Do not use any harsh abrasive cleaners, or hard metal scrapers to clean the glass lid as they may scratch the surface. This may destroy the glass.


-  Do not use steam cleaners for cleaning.

How to clean the hob

Gas hobs

1. Remove pan supports and burner caps and clean them.
2. Clean the hob.
3. Refit burner caps and check that they are securely positioned.
4. While placing pan supports, take care that burners are centered to pan supports.

Cleaning the control panel

-  Damage of the control panel!
Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Clean control panel and control knobs.

Cleaning the oven

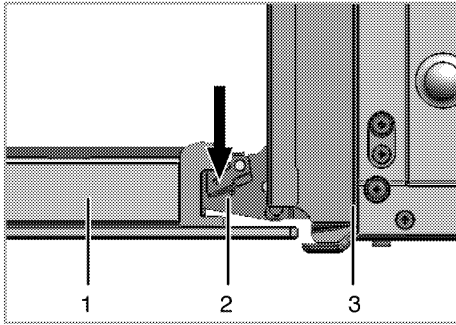
No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

Clean oven door

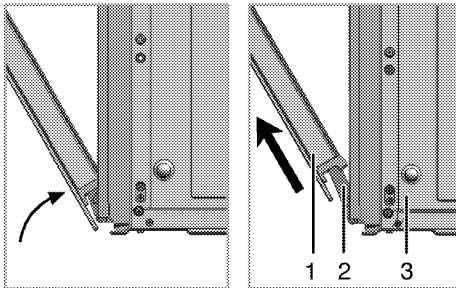
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removal of oven door

1. Open the front door.
2. Open the clips at the hinge housing on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
- 2 Hinge
- 3 Oven



- 3. Move the front door to half-way.
- 4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

- i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order (steps 4, 3, 2 and 1) to reattach the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Replacing the oven lamp

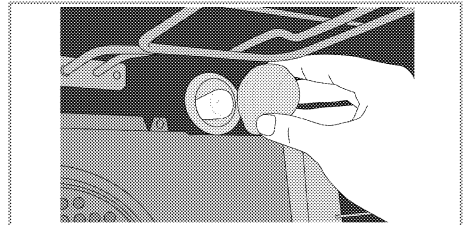
- ⚠** Hot surfaces may cause burns! Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

- i** The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 5* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.

- i** Position of lamp might vary from the figure.


If your oven is equipped with a round lamp:

- 1. Disconnect the product from mains.
- 2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



- 3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
- 4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

-  Risk of explosion or poisoning by unprofessional repair. Repairs on the appliance must be carried out by an approved service centre.

- It is normal that steam escapes during operation.
- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise.

Before you call the service, please check the following points.

Normal operating conditions


- Smoke and smell may emit for a couple of hours during the first operation.

Gas

Malfunction/problem	Possible cause	Advice/remedy
No ignition spark is produced.	No electric supply to the appliance.	Check fuses in the fuse box.
No gas is emitted.	Main gas tap is closed.	Open gas tap.
	Safety tube is bent.	Install safety tube without bends.
Burners do not burn smoothly or not at all.	Burners are dirty.	Clean burner parts.
	Burners are not dry.	Dry burner parts.
	Burner cap is not securely positioned.	Position burner correctly.
	Gas tap is closed.	Open gas tap.
	Gas container is empty (in case of LPG connection).	Replace gas container.

If the problem has not been solved:

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller.

-  Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Citiți acest manual mai întâi.

Stimate Client,

Ne dorim să vă bucurați pe deplin de acest produs, care a fost fabricat în unități moderne și a trecut prin proceduri riguroase de control al calității.

Vă sfătuim așadar să citiți în întregime acest manual de utilizare înainte de a folosi produsul și să îl păstrați pentru consultarea ulterioară. Dacă transmiteți produsul unei alte persoane, înmânați-le și acest manual.

Manualul de utilizare vă va ajuta să folosiți produsul într-o manieră sigură și eficientă.


- Citiți manualul de utilizare înainte de a instala și porni produsul.
- Respectați întocmai instrucțiunile privind siguranța.
- Păstrați acest manual de utilizare la îndemână pentru a-l putea consulta ulterior.
- Citiți și celelalte documente furnizate împreună cu produsul.
Rețineți că acest manual de utilizare poate fi valabil și pentru alte câteva modele.
Diferențele între modele sunt explicate detaliat în manual.


Interpretarea simbolurilor

În cadrul acestui manual de utilizare sunt folosite următoarele simboluri:

 Informații importante sau recomandări privind utilizarea.

 Avertisment privind pericolul de moarte și de pagube materiale.

 Avertisment privind pericolul de șoc electric.

 Avertisment privind pericolul de incendiu.

 Avertisment privind suprafețele fierbinți.



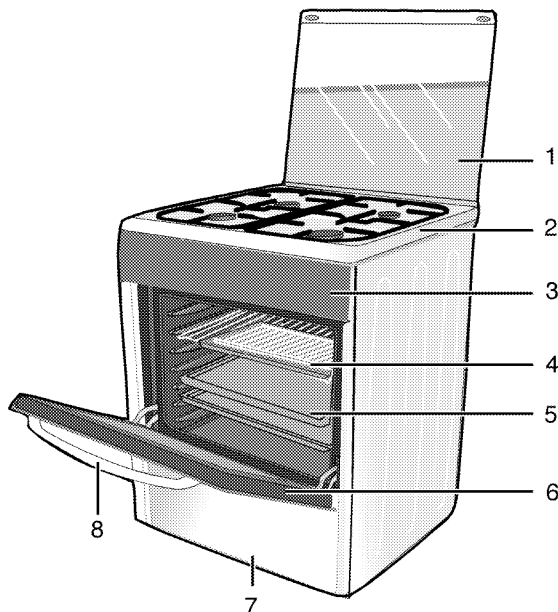
Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Cuprins

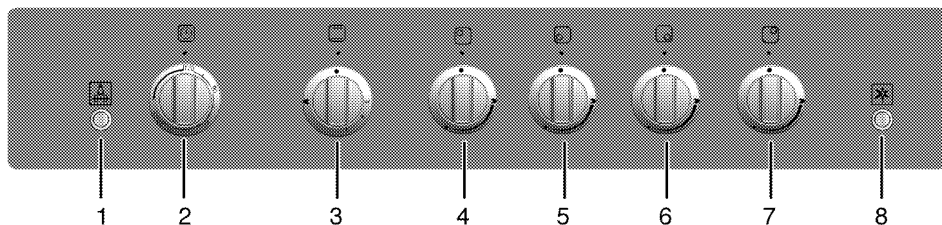
1 Informații generale.....	4	Încălzirea inițială	18
Prezentare generală.....	4	5 Utilizarea plitei.....	20
Specificații tehnice	5	Informații generale despre prepararea	
Accesorii furnizate cu aparatul	5	alimentelor	20
Tabelul injectoarelor	7	Utilizarea plitelor	20
2 Instrucțiuni privind siguranța...8		6 Utilizarea cuptorului.....	22
Informații generale privind siguranța	8	Informații generale referitoare la coacere,	
Siguranța la lucrul cu gazul	9	fripturi și preparare la grill	22
Domeniu de utilizare.....	10	Utilizarea cuptorului cu gaz.....	23
Siguranța copiilor	10	Tabelul duratelor de preparare	23
3 Instalare	11	Utilizarea grill-ului cu gaz	24
Înainte de instalare	11	Tabelul duratelor de preparare	25
Instalarea și conectarea.....	12	Utilizarea ceasului cu alarmă	25
Adaptarea la tipul de gaz folosit	13	7 Întreținere și curățare	26
Depozitare la deșeuri	16	Informații generale	26
Depozitarea la deșeuri a materialelor		Curățarea plitei.....	26
de ambalare	16	Curățarea panoului de control	26
Depozitarea la deșeuri a produsului		Curățarea cuptorului	26
vechi.....	16	Demontarea ușii cuptorului.....	26
Transportul ulterior	17	Înlocuirea lămpii cuptorului.....	27
4 Pregătiri	18	8 Remedierea problemelor.....	28
Sfaturi pentru economisirea energiei..	18		
Punerea în funcțiune.....	18		
Curățarea inițială a aparatului.....	18		

1 Informații generale

Prezentare generală



- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Capac superior | 5 | Tavă |
| 2 | Placă arzător | 6 | Ușă frontală |
| 3 | Panou de control | 7 | Parte inferioară |
| 4 | Raft grilă | 8 | Mâner |



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Buton lampă și rotisor | 5 | Arzător wok Stânga față |
| 2 | Cronometru mecanic | 6 | Arzător auxiliar Dreapta față |
| 3 | Buton cuptor | 7 | Arzător normal Dreapta spate |
| 4 | Arzător normal Stânga spate | 8 | Buton aprindere |

Specificații tehnice

GENERAL	
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	850 mm/600 mm/600 mm
Tensiune/frecvență	220-240 V ~ 50 Hz
Tip cablu / secțiune	H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Lungime cablu	max. 2 m
Categorie produs gaz	II _{2H3B/P}
Tip/presiune gaz	NG G 20/20 mbar
Consum total de gaz	11.3 kW
Conversie tip/presiune gaz ^s – opțional	LPG G 30/28-30 mbar Propane 31/37 mbar
PLITĂ	
Arzătoare	
Stânga spate	Arzător normal
Putere	2000 W
Stânga față	Arzător wok
Putere	3300 W
Dreapta față	Arzător auxiliar
Putere	1000 W
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	2000 W
CUPTOR/GRILL	
Cuptor principal	Cuptor cu gaz
Lampă interioară	15-25 W
Consum energie grill	2.5 kW

** Vezi. *Instalare, pagina 11.*

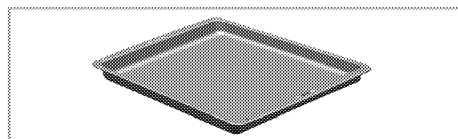
- i** Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.
- i** Ilustrațiile din acest manual ar doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.
- i** Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

Accesorii furnizate cu aparatul

- i** Accesoriile furnizate pot varia în funcție de modelul produsului. Este posibil ca unele accesorii descrise în manualul de utilizare să nu fie furnizate cu produsul dvs.

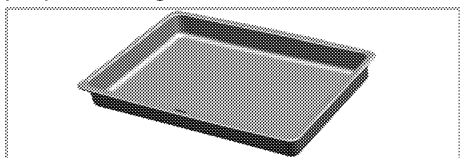
Tavă joasă

Poate fi folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



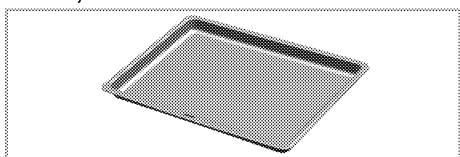
Tavă adâncă pentru fripturi

Poate fi folosită pentru produse de patiserie, fripturi mari, alimente cu conținut ridicat de apă și pentru colectarea picăturilor în timpul preparării la grill.



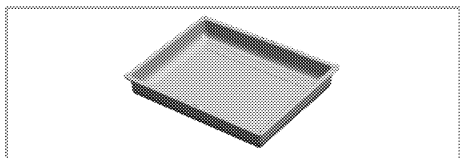
Tavă pentru produse de patiserie

Recomandată pentru produse de patiserie, cum ar fi fursecurile și biscuiții.



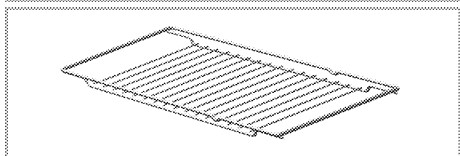
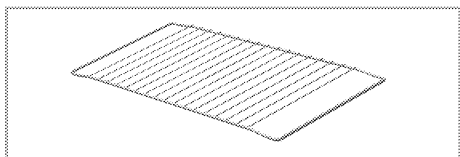
Tavă de copt mică

Poate fi folosită pentru porții mici. Această tavă de copt se amplasează pe grilaj.



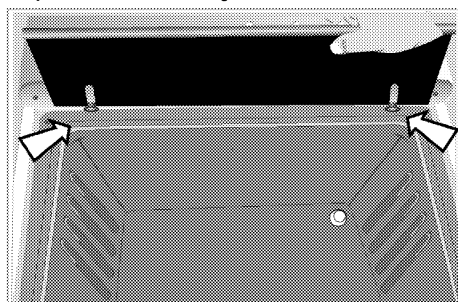
Raft tip grilaj

Poate fi folosit pentru prepararea fripturilor și amplasarea recipientelor pentru copt, fripturi și caserole.



Scut termic

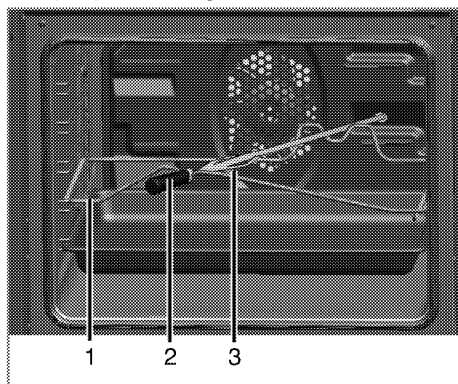
Pentru prepararea la grill cu ușa cuptorului deschisă. Acesta protejează panoul de control și butoanele împotriva căldurii și reziduurilor.



Funcția de rotisare

Poate fi folosit pentru a prepara uniform la grill carne și pește.

- Fixați alimentele pe rotisor folosind țepușele.
- Amplasați cadrul rotisorului în cuptor, la nivelul motorului rotisorului.
- Introduceți rotisorul în motor și amplasați-l pe cadru.
- Scoateți mânerul în timpul preparării la grill.



- 1 Cadru rotisor
- 2 Piesă din plastic
- 3 Țepușă


Tabelul injectoarelor

Poziție zonă plită	2000 W Stânga spate	3300 W Stânga față	1000 W Dreapta față	2000 W Dreapta spate
Tip gaz / Presiune gaz				
G 20/20 mbar	103	140	72	103
G 30/28-30 mbar	72	96	50	72
G 31/ 37 mbar	72	96	50	72
Tip gaz / Presiune gaz	Cuptor cu gaz		GRILL	
G 20/20 mbar	119		115	
G 30/28-30 mbar	79		73	
G 31/ 37 mbar	79		73	

2 Instrucțiuni privind siguranța

Informații generale privind siguranța


- Acest produs nu este destinat utilizării de către persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale, de către persoane neinstruite sau fără experiență (inclusiv copiii), cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite adecvat de către persoana responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Conectați produsul la o priză împământată protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.
- Nu folosiți produsul când cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate. Apelați la agentul de service autorizat.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau are deteriorări vizibile.
- Nu efectuați reparații sau modificări ale produsului. Puteți însă să remediați anumite probleme care nu necesită reparații sau modificări. Vezi *Remediarea problemelor, pagina 28.*
- Nu spălați produsul cu apă! Pericol de șoc electric!
- Nu folosiți produsul când abilitățile mentale sau de coordonare sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Produsul trebuie deconectat de la rețeaua de electricitate în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate numai de agenți de service autorizați. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu încălziți cutii și borcane închise în cuptor. Presiunea acumulată în borcan poate provoca explozia acestuia.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării.
- Nu amplasați tăvi de gătit, recipiente sau folie din aluminiu direct pe partea inferioară a cuptorului. Căldura acumulată poate deteriora partea inferioară a cuptorului.

- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
 - Produsul se poate înfierbânta în timpul utilizării. Nu atingeți arzătoarele fierbinți, interiorul cuptorului, elementele de încălzire etc.
 - Folosiți mănuși de cuptor termoizolatoare când introduceți sau scoateți alimente în/din cuptorul fierbinte.
 - Nu folosiți produsul dacă geamul ușii este demontat sau crăpat.
 - Suprafața din spatele cuptorului se înfierbântă în timpul utilizării. Asigurați-vă că racordurile de gaz / electricitate nu ating suprafața din spate; în caz contrar, racordurile se pot deteriora.
 - Nu striviți cablul de alimentare între ușa cuptorului și ramă; nu îl trasați peste suprafețele fierbinți. În caz contrar, izolația cablului se poate topi, putând provoca scurtcircuite și incendii.
 - Asigurați-vă că opriți produsul după fiecare utilizare.
-  Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată.

Siguranța la lucrul cu gazul

- Lucrările la echipamentele și rețelele de gaz pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.
- "Înainte de instalare, asigurați-vă că aparatul este reglat pentru parametrii rețelei locale de gaz (tipul și presiunea gazului)."
- "Acest aparat nu este conectat la un sistem de evacuare a gazelor arse. Aparatul trebuie instalat și conectat conform reglementărilor în vigoare. Se va acorda o atenție deosebită reglementărilor în vigoare privind ventilația;" vezi *Înainte de instalare, pagina 11*
- "**ATENȚIE:**"Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce căldură, umiditate și gaze de combustie în încăperea în care este instalată. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când folosiți aparatul": mențineți orificiile de ventilare naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilare mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilare suplimentară, de exemplu prin sporirea turajiei ventilatorului hotel."
- Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Asigurați întreținerea anuală.
- Curățați regulat arzătoarele. Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă.
- Aparatele cu gaz necesită o combustie corectă. În cazul unei combustii incomplete, este posibil să se genereze monoxid de carbon (CO). Monoxidul de carbon este un gaz incolor, inodor și foarte toxic, ce poate produce moartea chiar și în doze foarte mici.
- Solicitați de la compania distribuitoare de gaze informații cu privire la numerele de urgență și măsurile de siguranță ce trebuie luate la detectarea mirosului de gaz.

Măsuri de luat la detectarea mirosului de gaz

 Pericol de explozie și intoxicație!
Nu folosiți flăcări deschise și nu fumați.
Nu acționați întrerupătoare electrice (de ex. întrerupătoare pentru becuri, soneria).
Nu folosiți telefoane fixe sau mobile.

1. Închideți toate robinetele aparatelor cu gaz și gazometrelor.
2. Deschideți ușile și ferestrele.
3. Verificați strângerea tuturor tuburilor și conexiunilor. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, părăsiți locuința.
4. Avertizați vecinii.
5. Chemați pompierii. Folosiți un telefon din afara locuinței.
6. Nu reveniți în casă decât după ce vi se confirmă că nu există pericole.

Domeniu de utilizare

Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.

"ATENȚIE: Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor."

Nu folosiți acest produs pentru încălzirea farfuriilor sub grill, pentru

uscarea ștergarelor și cârpelor de vase etc. pe mâner sau pentru încălzirea încăperilor.

Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă. Cuptorul poate fi folosit pentru dezghețarea, coacerea, prăjirea și prepararea la grill a alimentelor.

Siguranța copiilor

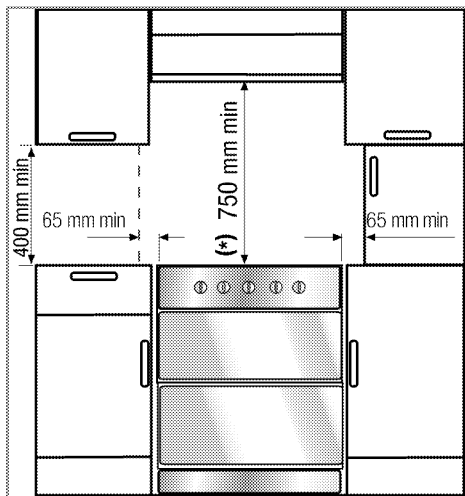
- Piesele accesibile ale aparatului se înfierbântă în timpul utilizării acestuia; nu lăsați copiii să se apropie până când aparatul se răcește.
- **"ATENȚIE:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării grill-ului. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat."
- Nu depozitați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le ia.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de ambalaje. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- **Nu** amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și **nu** permite copiilor să se așeze pe aceasta. Există pericolul de răsturnare sau de deteriorare a balamalelor.

3 Instalare

Înainte de instalare

Pentru a asigura circulația aerului prin orificiile de ventilare de sub produs, recomandăm instalarea produsului pe o suprafață dură, astfel încât picioarele să nu se afunde în covor sau în alte suprafețe moi.

Podeaua bucătăriei trebuie să poată susține greutatea aparatului, a recipientelor și a alimentelor.



Între aparat și pereți/mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Puteți amplasa corpuri de mobilă pe ambele părți ale aparatului, cu condiția menținerii unei distanțe de 400mm față de obiectele de deasupra și de 65mm față de obiectele din lateral.
- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Păstrați o distanță minimă de 750mm între

suprafața plitei și obiectele de deasupra acesteia.

- *Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 65cm).
- În cazul modelelor cu uși care se deschid în lateral, recomandăm menținerea unui spațiu lateral de 60 mm între mașina de gătit și eventualii pereți laterali, pentru a permite deschiderea completă a ușii.
- Aparatul este destinat instalării în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț.
- Aparatul se încadrează în clasa 1, putând fi amplasat cu spatele și o latură lipite de pereții bucătăriei, mobilier de bucătărie sau echipamente de orice dimensiune. Mobilierul de bucătărie sau echipamentul de pe **cealaltă** latură nu poate fi mai mare decât aparatul.
- Mobilierul de bucătărie de lângă aparat trebuie să fie rezistent la căldură (minim 100 °C).

Ventilarea camerei



Aerul din încăpere este folosit pentru alimentarea arderii, iar gazele rezultate în urma arderii sunt emise direct în încăpere.

Ventilarea corectă a camerei este esențială pentru utilizarea în siguranță a aparatului. Dacă nu există ferestre sau uși pentru ventilarea camerei, trebuie să creați un orificiu de ventilare.




În cazul utilizării intensive prelungite a aparatului, este posibil să fie necesară ventilarea suplimentară, prin deschiderea unei ferestre sau prin folosirea altor mijloace de ventilare mecanică, cum ar fi un ventilator de evacuare sau o hotă conectată la exterior.

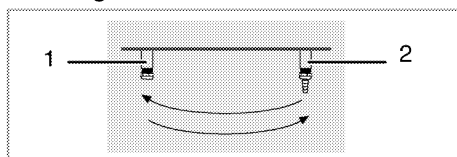
Dimensiunea încăperii	Orificiu de ventilare
sub 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
peste 10 m ³	nu este necesar
La subsol / demisol	min. 65 cm ²

Instalarea și conectarea

-  Nu instalați aparatul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de aparat va spori consumul de electricitate al echipamentelor de răcire.
- Aparatul trebuie instalat și conectat conform regulilor de instalare în vigoare.
- Aparatul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
-  **Pagube materiale!**
Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta aparatul.
- Aparatul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau pedestal.


Conectarea la rețeaua de gaz

-  Pericol de explozie sau intoxicație în cazul instalării efectuate de persoane necalificate.
Aparatul poate fi conectat la rețeaua de distribuție a gazului numai de o persoană calificată și autorizată.
-  Pericol de explozie!
Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.
- "Condițiile de reglare a acestui aparat sunt indicate pe etichetă (sau pe plăcuța de identificare)."
-  Mașina dvs. de gătit este reglată pentru gaze naturale.
- Instalația de gaze naturale trebuie reglată înainte de instalarea aparatului.
- Dacă este cazul, schimbați furtunul ascuțit din spatele cuptorului selectând soluția adecvată în funcție de amplasarea robinetului de gaze naturale.



- 1 Dop
 - 2 Duză furtun
- Instalația de gaze naturale trebuie să se termine cu o conductă flexibilă astupată.
 - Reprezentantul de service va demonta dopul în timpul conectării și va conecta aparatul folosind un racord drept.


- Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.
- Pentru a utiliza ulterior aparatul cu alt tip de gaz, apălați la un service autorizat pentru efectuarea conversiei.

 Pericol de explozie din cauza deteriorării tubului de siguranță! Tubul de siguranță nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale aparatului.


Conectarea la priză

Acest aparat trebuie împământat!

Societatea noastră nu va fi responsabilă de deteriorările provocate de utilizarea aragazului fără împământare.

 Pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul instalării de către persoane necalificate!


Aparatul poate fi conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată autorizată; garanția este valabilă numai în cazul instalării corecte.

 Pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu în cazul deteriorării cablului de alimentare! Cablul nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale aparatului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat.

Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe plăcuța de identificare a aparatului.

Plăcuța de identificare poate fi văzută după deschiderea capacului inferior sau este amplasată pe peretele posterior al aparatului, în funcție de tipul acestuia.

Cablul de alimentare a aparatului trebuie să corespundă specificațiilor; vezi tabelul cu date tehnice *Specificații tehnice*, pagina 5.


 Ștecherul trebuie să fie ușor accesibil după instalare (fără să fie amplasat deasupra plitei).

Conectați cablul de alimentare la priză.


- Împingeți aparatul spre peretele bucătăriei.
- Pentru a alinia aparatul cu blatul, reglați piciorul rotindu-l spre dreapta sau spre stânga, după caz.

Verificarea finală

1. Deschideți alimentarea cu gaz.
2. Verificați fixarea și strângerea corectă a instalației de gaz.
3. Aprindeți arzătoarele și verificați aspectul flăcării.

 Flacăra trebuie să fie albastră și uniformă. Dacă flacăra are tente gălbui, verificați poziția capacului arzătorului sau curățați arzătorul.

Adaptarea la tipul de gaz folosit

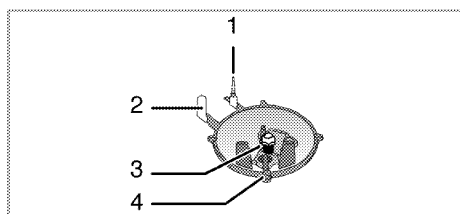
 Pericol de explozie!
Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.

Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele.
3. Montați injectoarele noi.
4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.

i Poziția injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabel *Tabelul injectoarelor*, pagina 7



- 1 Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)
- 2 Aprindere electrică
- 3 Injector
- 4 Arzător

i Cu excepția unor situații speciale, nu încercați să demontați robinetele arzătoarelor. Schimbarea robinetelor poate fi efectuată numai de personal de service autorizat.

Reglaj debit gaz redus pentru robinetele plitei

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la flacăra mică.
2. Scoateți butonul.
3. Folosind o șurubelniță, reglați injectorul de pe robinetul de gaz în poziția de debit redus.

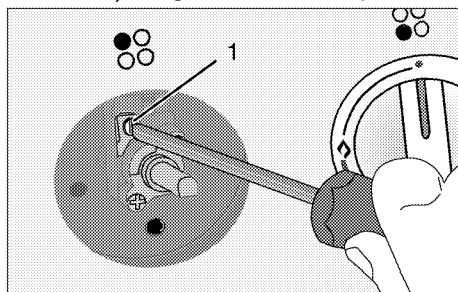
Pentru GPL (butan-propan) este suficient să strângeți șurubul.

În cazul gazului natural, trebuie să răsuciți o singură dată șurubul în sens contrar acelor de ceasornic.

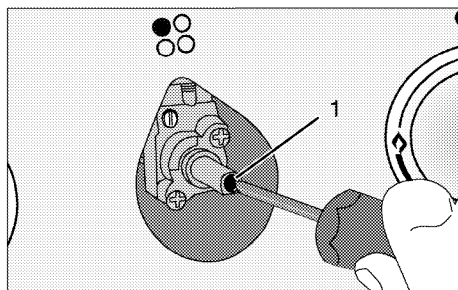
» Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flacăra mică trebuie să fie de 6-7 mm.

4. Dacă flacăra este mai înaltă, rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Dacă este mai mică, rotiți în sens opus.
5. Ca verificare finală, rotiți robinetul în poziția flacăra mare și flacăra mică și verificați dacă flacăra nu se stinge.

În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia. Consultați diagramele de mai jos.



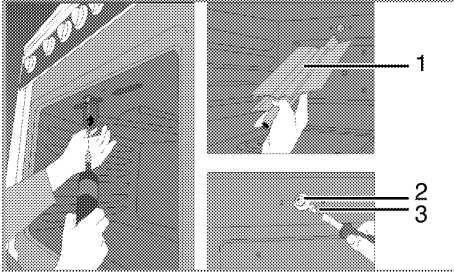
1 Șurub de reglare a debitului



1 Șurub de reglare a debitului

Schimbarea injectorului grill-ului

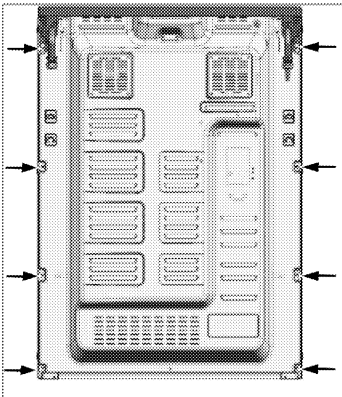
1. Deschideți ușa grill-ului.
2. Deșurubați șurubul de fixare a arzătorului.
3. Trageți ușor arzătorul grill-ului pentru a-l desprinde de conexiunile din spate.
4. Deșurubați injectorul.
5. Montați injectorul nou.



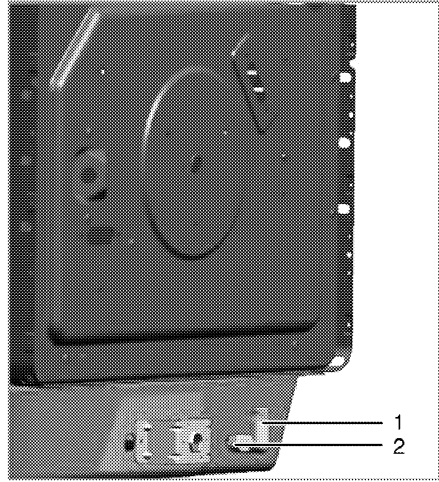
- 1 arzătorul grill-ului
- 2 Suportului injectorului
- 3 Injector

Schimbarea injectorului cuptorului

1. Deșurubați cele două șuruburi de fixare a capacului spate.



2. Deșurubați cele două șuruburi ale suportului injectorului.

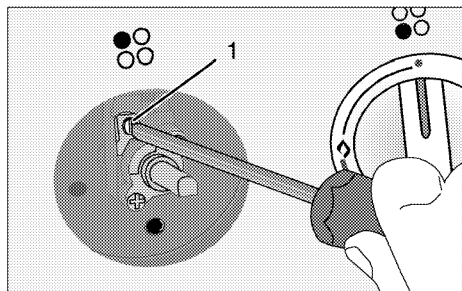


- 1 Suportului injectorului
- 2 șurub
3. Extrageți suportul injectorului.
4. Scoateți injectorul.
5. Montați injectorul nou.

Reglarea debitului redus pentru cuptorul cu gaz

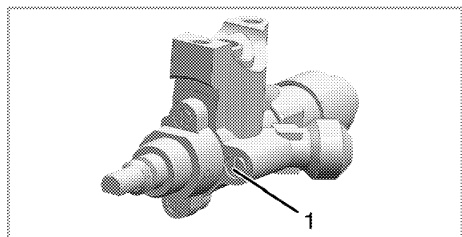
Verificarea periodică a reglajului este extrem de importantă pentru funcționarea corespunzătoare a cuptorului. Pentru siguranță maximă, instrucțiunile din acest manual trebuie urmate cu atenție.

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la flacăra mare.
2. Închideți ușa cuptorului și așteptați 10 - 15 minute înainte de a efectua reglajul.
3. Scoateți butonul.
4. După 15 minute, rotiți butonul la flacăra mică.



5. Reglați șurubul 1 de pe robinetul cuptorului astfel încât flacăra să aibă o înălțime de 2-3mm. Rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic pentru a reduce flacăra, sau în sens contrar acelor de ceasornic pentru a mări flacăra.

i Dacă temperatura cuptorului crește nejustificat, opriți cuptorul și apelați la un service autorizat pentru a repara termostatul cuptorului.



Butan/ propan	Gaze naturale
Strângeți șurubul până la capăt	Slăbiți șurubul cu o jumătate de tură

i Dacă ați schimbat tipul gazului, trebuie să schimbați și plăcuța de identificare care indică tipul gazului folosit de aparat.

Depozitare la deșuri

Depozitarea la deșuri a materialelor de ambalare

Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoii menajer.

Depozitarea la deșuri a produsului vechi



Depozitați la deșuri produsul vechi conform normelor de protecție a mediului.



Acest produs este inscripționat cu simbolul de colectare selectivă a deșurilor electrice și electronice (WEEE). Acesta indică faptul că echipamentul trebuie depozitat la deșuri conform Directivei europene 2002/96/EC pentru a fi reciclat sau dezasamblat, în scopul minimizării impactului asupra mediului. Pentru informații suplimentare, contactați autoritățile locale sau regionale. Echipamentele electronice care nu sunt colectate selectiv pot fi periculoase pentru mediu și sănătate datorită prezenței substanțelor toxice. Consultați magazinul sau centrul de colectare a deșurilor din zona dv. pentru a afla detalii despre depozitarea la deșuri a produsului.

Înainte de a depozita la deșeuri produsul, tăiați cablul de alimentare și dezactivați blocajul ușii (dacă există) pentru ca aparatul să nu prezinte pericol pentru copii.

Transportul ulterior

- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.
- Pentru a preveni deteriorarea ușii cuptorului de către grilajul și tava din interior, așezați o fâșie de carton în interiorul ușii cuptorului,

în dreptul tăvilor. Lipiți cu bandă adezivă ușa cuptorului de pereții laterali.

- Asigurați capacele arzătoarelor și suporturile pentru recipiente cu bandă adezivă.
- Nu apucați de ușă sau de mâner pentru a ridica sau muta produsul.
-  Nu așezați alte articole pe aparat. Aparatul trebuie transportat în poziție verticală.
-  Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Folosiți recipiente de culoare închisă sau emailate în cuptor, deoarece transferul de căldură va fi mai eficient.
- La prepararea mâncărilor, preîncălziți cuptorul dacă se specifică în manualul de utilizare sau în rețetă.
- Nu deschideți frecvent ușa cuptorului în timpul gătirii.
- Încercați pe cât posibil să gătiți simultan mai multe feluri de mâncare în cuptor. Puteți să amplasați câte două recipiente pe grilajul metalic.
- Gătiți succesiv mai multe feluri de mâncare. Astfel, nu va fi necesar să preîncălziți din nou cuptorul.
- Decongelați alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.

Punerea în funcțiune

Curățarea inițială a aparatului

- ❗ Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

Încălzirea inițială

Încălziți produsul timp de circa 30 de minute, apoi opriți-l. Astfel vor fi arse și îndepărtate eventualele reziduuri sau pelicule rămase după fabricație.

- ⚠ Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!
Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat; folosiți mânuși pentru cuptor.
Lăsați aparatul să se răcească înainte de a detașa protecția termică.

Cuptor cu gaz

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați flacăra maximă în cuptor; vezi *Utilizarea cuptorului cu gaz*, pagina 23.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.

5. Opriți cuptorul; vezi *Utilizarea cuptorului cu gaz, pagina 23*

Cuptor cu grill

1. Scoateți toate tăvile și grilajele din cuptor.
2. Închideți ușa cuptorului.
3. Selectați flacăra maximă în cuptorul cu grill; vezi *Utilizarea grill-ului cu gaz, pagina 24*.

4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți grill-ul; vezi *Utilizarea grill-ului cu gaz, pagina 24*



Este posibil ca în timpul primei încălziri să se emită mirosuri și fum. Asigurați o ventilație adecvată.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor

⚠ Pericol de incendiu datorită uleiului supraîncălzit!
Nu lăsați uleiul nesupravegheat pe plită.

Nu încercați să stingeți

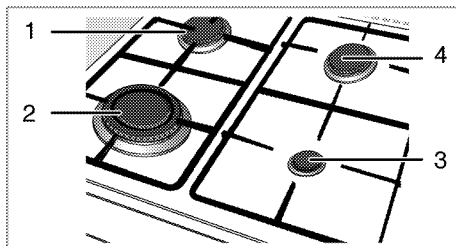
incendiul cu apă! Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți imediat oala sau tigaia cu un capac. Opriți plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Asigurați-vă că mânerul tigăilor nu pot fi lovite accidental și nu se încălzesc datorită zonelor fierbinți din jur. Nu folosiți recipiente instabile, care se răstoarnă cu ușurință. De asemenea, recipientele excesiv de grele pot fi periculoase. Folosiți numai oale sau tigăi cu baza plată.
- Folosiți recipiente suficient de mari pentru a evita vărsarea alimentelor și murdărirea aparatului în timpul fierberii. Nu așezați capacele pe arzătoare. Amplasați întotdeauna recipientele pe mijlocul arzătoarelor. Ridicați recipientele când le mutați de pe un arzător pe altul, nu le trageți.

Prepararea la gaz

- Dimensiunea recipientului trebuie să corespundă dimensiunii flăcării. Reglați flacăra astfel încât să nu depășească partea inferioară a recipientului; amplasați recipientul central deasupra arzătorului.

Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 18-20 cm
- 2 Arzător wok 22-24 cm
- 3 Arzător auxiliar 12-18 cm
- 4 Arzător normal 18-20 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

Flacăra mare simbolizează temperatura maximă, în timp ce flacăra mică simbolizează temperatura minimă. În poziția închisă (sus), alimentarea cu gaz a arzătoarelor este oprită.

Aprindeți arzătoarele



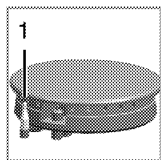
Arzătoarele pot fi aprinse folosind butonul de aprindere.

1. Apăsăți și mențineți apăsat butonul arzătorului.
2. Rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic, spre flacăra mare.
3. Apăsăți butonul de aprindere, apoi eliberați-l. Repetați procesul până când gazul se aprinde.
4. Reglați flacăra după caz.

Opriți arzătoarele

Rotiți butonul arzătorului în poziția închis (sus).

Dispozitiv de supraveghere a flăcării (în funcție de model)



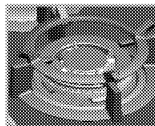
Dacă flacăra arzătoarelor se stinge indiferent de motiv, dispozitivul de supraveghere a flăcării întrerupe imediat alimentarea cu gaz.

1 . Dispozitiv de supraveghere a flăcării

- Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic și așteptați aprinderea.
- Mențineți butonul apăsat timp de 3-5 după aprinderea gazului.
- Repetați procedura dacă flacăra se stinge. Dacă flacăra se stinge după eliberarea butonului, repetați procedura ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.

- ⚠ Pericol de explozie în cazul acumulărilor de gaz!
Nu apăsați butonul mai mult de 15 secunde dacă flacăra nu se aprinde.
Așteptați un minut, apoi repetați procedura de aprindere.

Arzător pentru wok




Caracteristica arzătorului pentru wok este prepararea rapidă a alimentelor. Este folosit în special pentru prepararea legumelor și a bucăților mici de carne la temperaturi mari pentru perioade scurte de timp. Pentru acest tip de gătire, se folosește tigaia lată și joasă. Această tigaie conduce căldura rapid și permite prepararea legumelor la aceeași temperatură.

Datorită preparării rapide și a distribuției uniforme a temperaturii, legumele vor fi crocante. Mai mult, valoarea lor nutritivă se păstrează.

6 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi și preparare la grill

-  Pericol de opărire cu abur!
Atenție la deschiderea ușii, deoarece pot ieși aburi.

Sfaturi pentru coacere


- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti-aderent sau forme din silicon termorezistent.
- Utilizați corect spațiul de pe raft.
- Este recomandabil să amplasați forma în mijlocul raftului.
- Amplasați raftul în poziția corectă înainte de a porni cuptorul sau grill-ul - nu mutați rafturile cuptorului când sunt fierbinți.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Condimentarea cu suc de lămâie și piper negru va îmbunătăți rezultatul gătirii puilor sau curcanilor întregi, precum și a bucăților mari de carne.
- Prepararea cărnii cu os durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără os.
- Calculați 4-5 minute de preparare pentru fiecare centimetru din înălțimea bucății de carne.
- Lăsați carnea în cuptor timp de circa 10 minute după încheierea perioadei de preparare. Astfel, sucurile se vor distribui mai bine în friptură și nu vor curge la tăierea acesteia.

- Peștele în recipiente termorezistente trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior.

Sfaturi pentru prepararea la grill

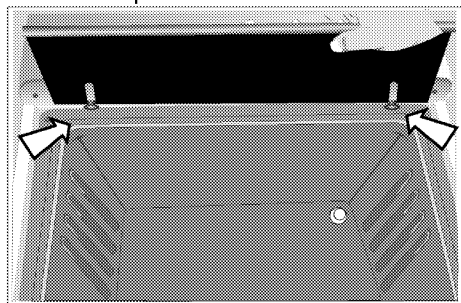
- Prepararea la grill este ideală pentru carne, pește și pui, acestea fiind frumos rumenite fără a fi uscate excesiv. Bucățile plate de carne, frigărurile și cârnații sunt ideale pentru prepararea la grill, precum și legumele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile și cepele.
- Distribuți alimentele care urmează să fie preparate la grill pe grătar sau pe grătarul amplasat pe o tavă astfel încât să nu depășească dimensiunile elementului de încălzire.
 - Introduceți grătarul sau tava în cuptor la nivelul dorit. Dacă folosiți un grătar, amplasați în partea inferioară o tavă pentru colectarea grăsimii scurse.
 - Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tavă.
-  **Pericol de incendiu datorită alimentelor inadecvate pentru prepararea la grill!**
Preparați la grill numai alimente care rezistă la căldura intensă generată de acesta. Nu amplasați alimentele în zona din spatele grill-ului. Aceasta este cea mai fierbinte zonă, iar alimentele grase se pot aprinde.

Introducerea scutului termic

Scutul termic este folosit pentru prepararea la grill cu ușa cuptorului deschisă. Aceasta protejează panoul

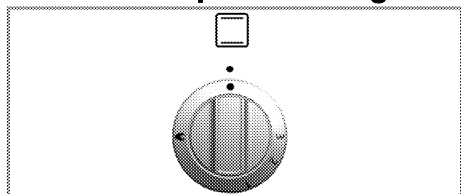
de control și butoanele împotriva
căldurii și reziduurilor.

1. Deschideți ușa cuptorului și introduceți scutul termic în știfturile de sub panoul de control.



» Cu scutul termic montat, ușa
cuptorului rămâne deschisă.

Utilizarea cuptorului cu gaz



Cuptorul cu gaz poate fi utilizat prin intermediul butonului acestuia. În poziția închisă (sus), alimentarea cu gaz este oprită.

Pornirea cuptorului cu gaz

Flacăra cuptorului cu gaz se aprinde folosind butonul de aprindere.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. **Mențineți apăsat** butonul cuptorului și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic.
3. Apăsați butonul de aprindere, apoi eliberați-l.

Coacerea și prepararea fripturilor

Alimente	Preîncălzire *	Nivel amplasare	Poziție buton control	Durată preparare
Plăcintă cu mere	10 min.	3	1	60...70 min.
Tartă cu fructe	10 min.	3	1	60...70 min.
Plăcintă	10 min.	3	1	60...70 min.
Fursecuri	10 min.	4	1	30...40 min.
Produse patiserie	10 min.	3...4	1	40...50 min.

- » Repetați procesul până când gazul se aprinde.
4. Mențineți apăsat butonul cuptorului pentru încă 3 - 5 secunde.
5. Verificați dacă aprinderea funcționează.
6. În cazul în care curentul electric este întrerupt, aprindeți gazul cu bricheta din orificiul de aprindere.
7. Reglați flacăra după caz.

⚠ Pericol de explozie în cazul acumulărilor de gaze nearse!
"Nu încercați să porniți cuptorul mai mult de 15 sec. Dacă după 15 sec. arzătorul nu s-a aprins, deschideți ușa compartimentului și așteptați cel puțin 1 min. înainte de a încerca din nou să aprindeți arzătorul."

Oprirea cuptorului cu gaz

1. Rotiți butonul cuptorului în poziția închis (sus).

Semnificația nivelurilor gazului:

Nivel gaz	1	2	3
Temperatură	170 °C	290 °C	320 °C

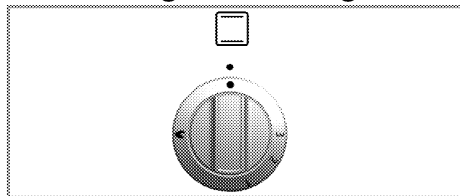
Tabelul duratelor de preparare

- i** Valorile specificate au fost determinate în laborator. Valorile optime în cazul dvs. pot diferi de aceste valori.
- i** Nivelul 1 reprezintă temperatura **cea mai mică** a cuptorului.
- i** Sarcină maximă pentru tava cuptorului: 4 kg (8,8 lbs).

Alimente	Preîncălzire *	Nivel amplasare	Poziție buton control	Durată preparare
Cozonac	10 min.	3	1	60...70 min.
Biscuiți	10 min.	4	1	30...40 min.
Friptură de miel	10 min.	4...5	1	35...45 min. pe 450 g + 30 min.
Friptură de vită	10 min.	3	1	100...130 min. pe 450 g + 30 min.
Curcan	10 min.	3	1	100...130 min. pe 450 g + 30 min.
Carne de pasăre	10 min.	3	1	100...130 min. pe 450 g + 25 min.
Caserole	10 min.	4	1	100...130 min. ^s
Pește	10 min.	3	1	45...55 min.
Macaroane	10 min.	4	1	50...55 min.
Prăjiturele	10 min.	3...4	1	40...50 min.
Blat	10 min.	3	1	30...35 min.

* cu butonul de control în poziția 3/ ^s în funcție de cantitate / [#] în funcție de dimensiune

Utilizarea grill-ului cu gaz



Grill-ul poate fi controlat prin intermediul butonului grill-ului. În poziția închisă (sus), alimentarea cu gaz este oprită.

În timpul funcționării grill-ului, ușa cuptorului trebuie să rămână deschisă.

Pornirea grill-ului

Flacăra grill-ului se aprinde folosind butonul de aprindere.

1. Deschideți ușa cuptorului.
 2. Apăsăți butonul de aprindere, apoi eliberați-l.
- » Repetați procesul până când flacăra se aprinde.
3. Mențineți apăsat butonul grill-ului încă 3 - 5 secunde.
 4. Verificați dacă aprinderea funcționează.
 5. În cazul în care curentul electric este întrerupt, aprindeți cu bricheta arzătorul grill-ului.



Pericol de explozie în cazul acumulărilor de gaz!

Nu apăsați butonul mai mult de 15 secunde dacă flacăra nu se aprinde.

Așteptați un minut, apoi repetați procedura de aprindere.

Oprirea grill-ului

1. Rotiți butonul grill-ului în poziția închis (sus).

Funcția de rotisare


După selectarea grill-ului, apăsați butonul rotisorului.


- După alegerea funcției grill, amplasați carnea pe frigăruia.
- Introduceți frigăruia în orificiul conectat la motorul rotisorului, aflat pe peretele posterior al cuptorului. Poziționați frigăruia pe cadru.
- Poziționați prin culisare cadrul frigăruii la nivelul dorit.
- Amplasați în partea inferioară o tavă pentru colectarea grăsimii topite. Pentru a simplifica curățarea, adăugați puțină apă în tavă.
- **Nu uitați să demontați piesele din plastic de pe frigăruia.**

- După prepararea la grill, înșurubați mânerul de plastic pe frigăruie și scoateți alimentele din cuptor.

 Nivelul 1 reprezintă temperatura **cea mai mică** a cuptorului.

Tabelul duratelor de preparare

 Valorile specificate au fost determinate în laborator. Valorile optime în cazul dvs. pot diferi de aceste valori.

 Nu folosiți nivelul superior pentru prepararea la grill.

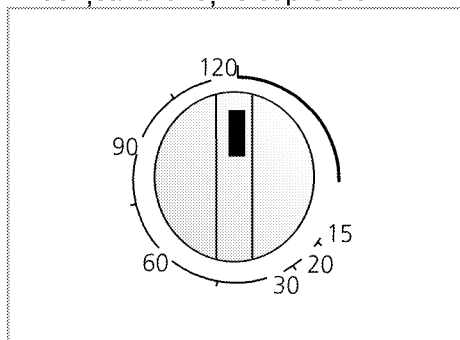
Prepararea la grill cu gaz

Alimente	Pregătire/amplasare	Durată grill #
Prăjire produse panificație	3...10 min.
Bucăți mici de carne, cârnat, șuncă etc.	15...20 min.
Pulpe, șuncă afumată, bucăți de pui etc.	Pui pe grătar răsturnat.	20...25 min.
Pește întreg, file de pește, batoane de pește	Pește întreg și file de pește amplasate în partea inferioară a tăvii pentru grill.	10...20 min.
Pește în pesmet	15...20 min.
Produse din cartofi semipreparate	15...20 min.
Pizza	Amplasată în partea inferioară a tăvii pentru grill.	12...15 min.
Prepararea la grill/Rumenirea alimentelor	Alimente amplasate direct pe partea inferioară a compartimentului grill-ului.	8...10 min.

în funcție de dimensiune resp. grosime


Utilizarea ceasului cu alarmă

După scurgerea perioadei de timp definite, ceasul cu alarmă va emite un semnal. Ceasul cu alarmă nu influențează funcțiile cuptorului.




Setarea ceasului cu alarmă


1. Setezi perioada după care va fi emis semnalul de alarmă rotind butonul cronometrului în sens orar.
2. După expirarea perioadei setate, alarma sună și butonul cronometrului se rotește automat în sens antiorar. Ceasul cu alarmă nu va opri cuptorul.


 Pentru oprirea cuptorului, butoanele pentru funcții trebuie rotite în sens antiorar, în poziția Oprit.

7 Întreținere și curățare

Informații generale

 Pericol de șoc electric!
Pentru a evita șocurile electrice, întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de curățarea aparatului.

 Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!
Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.

 Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.
Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.

Curățați bine aparatul după fiecare utilizare; astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.

Curățarea aparatului nu necesită substanțe de curățare speciale. Este recomandabil să folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale și o cârpă pentru uscare.

Nu folosiți substanțe de curățat abrazive!

(în funcție de model) - Nu utilizați substanțe de curățat abrazive dure sau palete dure din metal pentru curățarea capacului din sticlă, deoarece acestea pot zgâria suprafața. Zgârieturile pot distruge sticla.


 Nu folosiți jeturi de aburi pentru curățare.

Curățarea plitei

Plite cu gaz

1. Demontați și curățați suporturile pentru oale și capacele arzătoarelor.
2. Curățați plita.
3. Montați la loc capacele arzătoarelor și verificați dacă sunt corect fixate.
4. La așezarea suporturilor pentru recipiente, asigurați-vă că acestea sunt centrate deasupra arzătoarelor.

Curățarea panoului de control

 Deteriorarea panoului de control!
Nu demontați butoanele pentru a curăța panoul de control.

Curățați panoul de control și butoanele.

Curățarea cuptorului

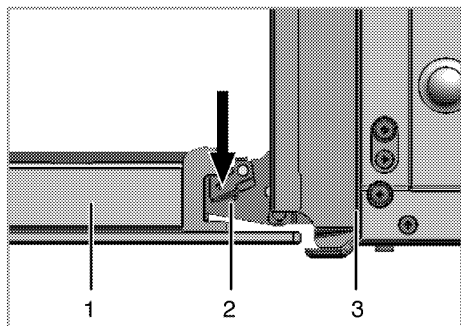
Curățarea acestui cuptor nu necesită substanțe speciale de curățare. Se recomandă ștergerea cuptorului cald cu o cârpă umedă.

Curățați ușa cuptorului.

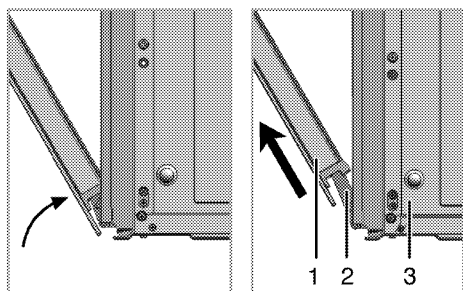
Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau lamele metalice ascuțite pentru curățarea ușii cuptorului; acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

Demontarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa din față.
2. Deschideți clemele balamalelor stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă din față
- 2 Balama
- 3 Cuptor



- 3. Închideți ușa pe jumătate.
- 4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

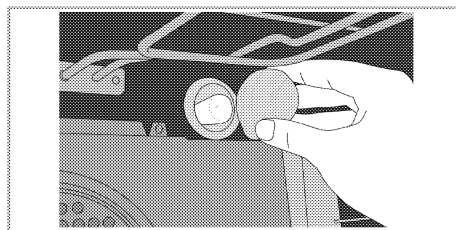
- i** Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare (etapele 4, 3, 2 și 1) pentru a monta la loc capacul. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Înlocuirea lămpii cuptorului

- ⚠** Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!
Pentru a evita riscul unui șoc electric, asigurați-vă că aparatul este oprit și s-a răcit.
- i** Lampa cuptorului este un bec electric special, care rezistă până la 300 °C. Vezi *Specificații tehnice, pagina 5* pentru detalii. Lămpile pentru cuptor pot fi obținute de la agenții de service autorizați.
- i** Poziția lămpii poate fi diferită față de figură.


Dacă cuptorul dv. este dotat cu o lampă rotundă:

- 1. Deconectați produsul de la priză.
- 2. Rotiți capacul de sticlă în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l demonta.



- 3. Demontați lampa cuptorului rotind-o în sensul acelor de ceasornic și înlocuiți-o cu una nouă.
- 4. Montați capacul din sticlă.

8 Remedierea problemelor

-  Pericol de explozie sau intoxicație în cazul reparațiilor efectuate de persoane necalificate. Reparațiile trebuie efectuate de personal de service sau de un tehnician calificat.

Condiții normale de utilizare

- Este posibil ca în primele ore de după prima pornire, cuptorul să emită fum și mirosuri.
- Este normală ieșirea aburului în timpul funcționării.
- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote.


Înainte de a apela la service, verificați următoarele.

Gaz

Defecțiune/problemă	Cauză posibilă	Sfat/remediu
Nu se produce scânteia de aprindere.	Aparatul nu este alimentat cu curent.	Verificați tabloul de siguranțe.
Arzătoarele nu emit gaz.	Robinetul principal de gaz este închis.	Deschideți robinetul de gaz.
	Tubul de siguranță este îndoit.	Tubul de siguranță nu trebuie să fie îndoit.
Arzătoarele ard neuniform sau nu ard deloc.	Arzătoarele sunt murdare.	Curățați componentele arzătorului.
	Arzătoarele sunt ude.	Uscați componentele arzătorului.
	Capacul arzătorului nu este amplasat corect.	Poziționați corect arzătorul.
	Robinetul de gaz este închis.	Deschideți robinetul de gaz.
	Recipientul cu gaz este gol (în cazul utilizării GPL).	Înlocuiți recipientul cu gaz.

Dacă problema nu a fost remediată:

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică (deșurubați siguranța).
2. Luați legătura cu service-ul post vânzare al distribuitorului.

-  Nu încercați să reparați pe cont propriu mașina de gătit. Aceasta nu conține componente care pot fi reparate de utilizator.



Rețeaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Găești
Str. 13 Decembrie nr. 210, Găești, Jud. Dâmbovița

Centrul de apeluri

0245 - 605 111, număr apelabil în rețeaua Romtelecom
0372 - 015 111, număr apelabil în rețeaua Vodafone

Programul de funcționare al Centrului de Apeluri

Luni - Vineri: 08:00 - 20:00

Sâmbătă: 09:00 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Nr. Crt.	JUDEȚ	REPREZENTANȚĂ	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei, bl. 3FG parter
2.	ARAD	ARAD	Piața Arenei, bloc E, Sc. C, parter
3.	ARGEȘ	PITEȘTI	Str. Frații Golești, bloc S-9C, parter
4.	BACĂU	BACĂU	Str. Energiei nr. 39, Bl.39, parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. Dacia nr. 54, bl. U4, parter
6.	BISTRIȚA NĂSAUD	BISTRIȚA	Str. Constantin Roman Vivu, bl.1, Sc.A, parter
7.	BRAILA	BRAILA	Str. Școlilor nr. 37, bloc C, parter
8.	BRAȘOV	BRAȘOV	Str. Jepilor nr. 2, cartier Răcădău
9.	BUCUREȘTI	DECEBAL	Bd. Decebal, nr. 18 – 20, bloc S4, parter
10.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

Nr. Crt.	JUDET	REPREZANTANȚĂ	ADRESA
11.	CARAȘ SEVERIN	REȘIȚA	Sir. B.A. Petculescu, bloc 1A, parter
12.	CLUJ	CLUJ	Sir. C. Brâncuși nr. 2, bloc 3B, parter
13.	CONSTANȚA	CONSTANȚA	Șos. Mangaliei nr. 93, bloc S, parter
14.	COVASNA	SFANTU GHEORGHE	Bd. Nicolae Iorga nr. 10A, Bl.10, parter
15.	DĂMBOVIȚA	GĂEȘTI	Sir. 1 Decembrie, bloc 64
16.	DĂMBOVIȚA	TĂRGOVIȘTE	Sir. I. C. Bratianu, bl. D1, sc. C, parter
17.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal, nr.79-81, bl.38, parter
18.	GALAȚI	GALAȚI	Sir. Constructorilor nr. 7
19.	GORJ	TĂRGU JIU	Sir. 1 Decembrie 1918, bl. D6, parter
20.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Sir. Pietei, nr.7, sc. D, parter
21.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie, bloc 10, sc.1, parter
22.	IALOMIȚA	SLOBOZIA	Sir. Dobrogeanu Gherea, bl. D1, sc.C, parter
23.	IAȘI	IAȘI	Sir. Sf. Lazăr nr. 6, parter
24.	MARAMUREȘ	BAIA MARE	Sir. Traian, nr. 12, bl. 12, parter
25.	MEHEDINȚI	TURNU SEVERIN	Sir. Independentei, nr. 39, bl. KA 2, parter
26.	MUREȘ	TĂRGU MUREȘ	Sir. Libertății nr. 97
27.	NEAMȚ	PIATRA NEAMȚ	Sir. I. Antonescu, nr. 6, bl. T6, sc. B, parter
28.	OLT	SLATINA	Sir. Nicolae Titulescu, bl.21A, parter
29.	PRAHOVA	PLOIEȘTI	Sir. Gheorghe Doja bl.35, sc. C, parter
30.	SĂLAJ	ZALAU	Sir. Gheorghe Doja, nr.91, bl. D113, sc A, parter
31.	SATU MARE	SATU MARE	Bd. Lucian Blaga, bloc U18, parter
32.	SIBIU	SIBIU	Sir. Parcul Tineretului, bl.9, parter
33.	SUCEAVA	SUCEAVA	Sir. Mărășești nr. 39a
34.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Sir. Dunării, bloc BM2, sc. F, parter
35.	TIMIȘ	TIMIȘOARA	Bd. Ștefan cel Mare, bl. U15, parter
36.	TULCEA	TULCEA	Sir. Babadag, bl. 3, sc. A, parter
37.	VALCEA	RAMNICU VĂLCEA	Sir. Tudor Vladimirescu, nr. 5, sc C, parter
38.	VASLUI	VASLUI	Bd. Republicii nr. 12, bloc G45

