

**Oven
Cuptor**

AM 5512 S

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 operating 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.



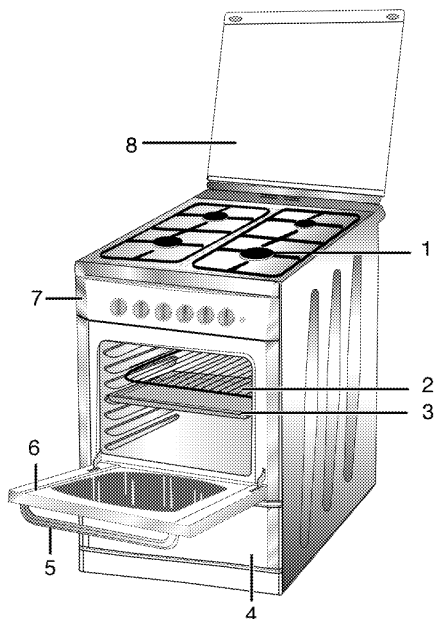
Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table of Contents

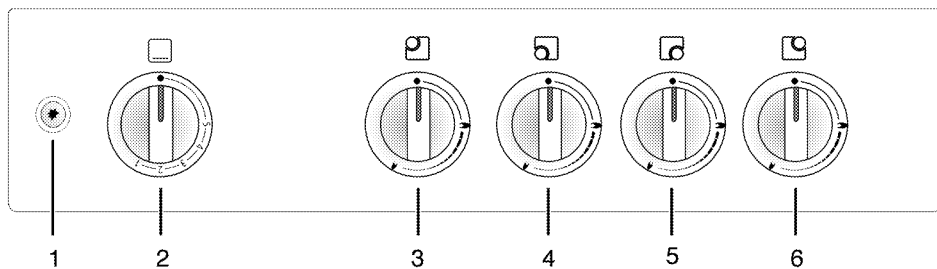
1	General information	4	First cleaning of the appliance.....	14	
	Overview.....	4	Initial heating	14	
	Technical specifications	5	5	How to use the hob	15
	Package contents	5	General information about cooking	15	
	Injector table	6	Using the hobs	15	
2	Important safety instructions	7	6	How to operate the oven	17
	General safety	7	General information on baking, roasting and grilling	17	
	Safety for children	7	How to use the gas oven.....	17	
	Safety when working with gas	8	Cooking times table.....	18	
	Intended use	8	7	Maintenance and care	19
3	Installation	9	General information	19	
	Before installation	9	Cleaning the hob	19	
	Installation and connection.....	10	Cleaning the control panel	19	
	Gas conversion.....	11	Cleaning the oven.....	19	
	Compliance with EEE Directive	13	Removing the oven door	20	
	Package information	13	Removing the door inner glass	20	
	Future Transportation	13	8	Troubleshooting	21
4	Preparation	14	Tips for saving energy.....	14	
	Initial use	14	Initial use	14	

1 General information

Overview



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



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Ignition button | 4 | Auxiliary burner Front left |
| 2 | Oven knob | 5 | Rapid burner Front right |
| 3 | Normal burner Rear left | 6 | Normal burner Rear right |

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/500 mm/500 mm
Category of gas product	II 2H3B/P
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	9.5 kW
Converting the gas type / pressure ^s – optional	LPG G 30/30 mbar
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2.0 kW
Front left	Auxiliary burner
Power	1.0 kW
Front right	Rapid burner
Power	2.5 kW
Rear right	Normal burner
Power	2.0 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	Gas oven
Gas consumption of oven	2.0 kW

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

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

i 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.

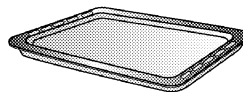
Package contents

i Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

User manual

Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Injector table

Position hob zone	2.0 kW	1.0 kW	2.5 kW	2.0 kW
Gas type / Gas pressure	Rear left	Front left	Front right	Rear right
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/30 mbar	72	50	80	72
Gas type / Gas pressure	Gas oven			
G 20/20 mbar	103			
G 30/30 mbar	71			

2 Important safety instructions

This section contains safety instructions that will help you avoid risk of injury and damage. All warranties will become void if you do not follow these 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 an earthed outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the earthing installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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 21.
- Never wash down the product with water! There is the risk of electric shock!
- Never use the product when your judgment 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.
- 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 tin/jar may cause it to burst.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may 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 in or 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 does 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 hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Make sure that the product function knobs are switched off after every use.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down. Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.

Safety for children

- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Accessible parts of the appliance will become hot whilst the appliance is in use. Children should be kept away until the product has cooled down.

- "An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present."
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- 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.
- 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.


SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 or 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 9*
- "CAUTION: The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: 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. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.

- 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

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

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 will void the guarantee.

"CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating."

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.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



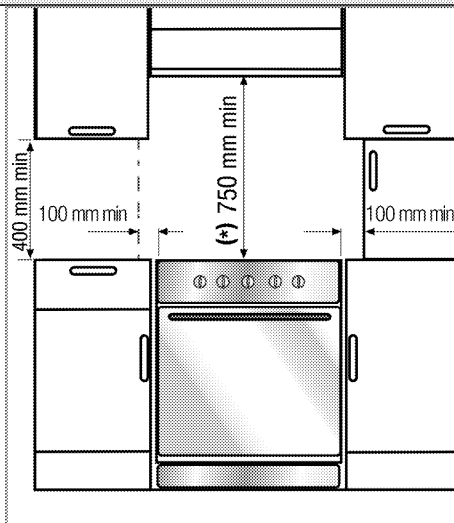
DANGER

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

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.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm 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 650 mm).
- 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

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

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.


The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

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


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 , den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

Installation and connection


Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

 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.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.


 **Material damage!**
The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

Gas connection

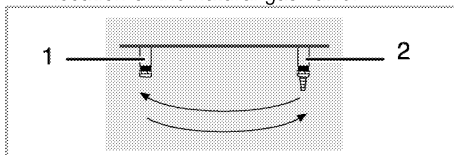
 **DANGER**
Risk of explosion or poisoning by unprofessional installation.
The appliance may be connected to the gas distribution system only by an authorized qualified person who is Gas Safe registered.

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

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).


 Your appliance is adjusted for Natural gas.

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- If necessary, interchange the sharp hose tip and the blind plug at the rear of your oven by selecting a suitable place on basis of the location of the natural gas valve.



- 1 Blind plug
- 2 Hose tip

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


 **DANGER**
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.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can

be avoided if the product is level and balanced.


For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

- 2 Spark plug
- 3 Injector
- 4 Burner

 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.

Final check

1. Open 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

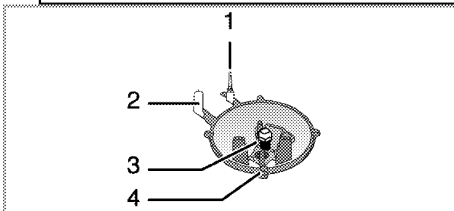
 **DANGER**
Risk of explosion!
Before starting any work on the gas installation, please shut off the gas supply.

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 of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

 New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table*, page 6 can be referred to.

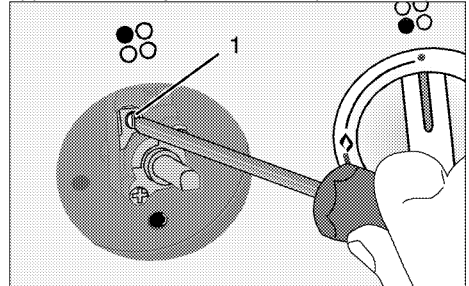


1 Flame failure device (model dependant)

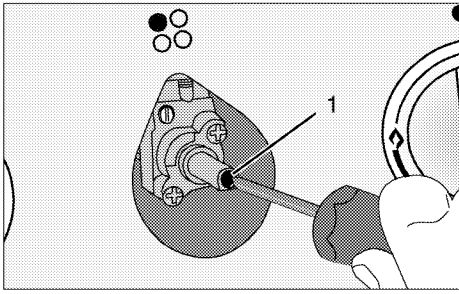
Reduced gas flow rate setting for hob taps

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



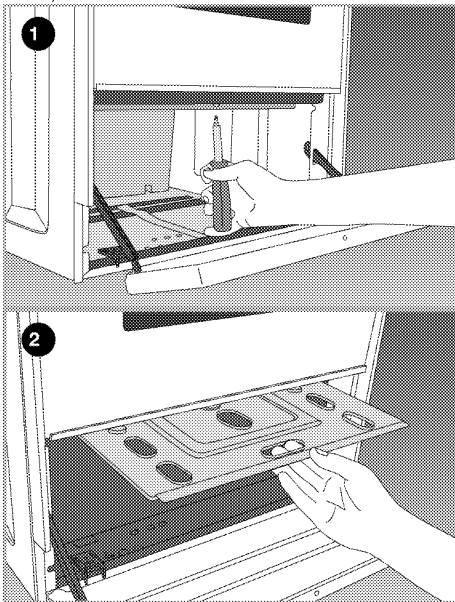
1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the oven

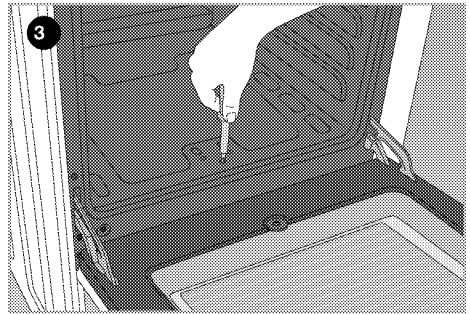
For exchanging the oven burner injector, please refer to your product specification;

- Open the bottom lid if so equipped.
- Remove the fixed bottom lid if so equipped.
- Pull out the warmer drawer if so equipped.

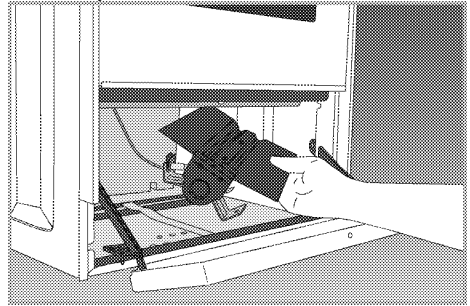
Then;



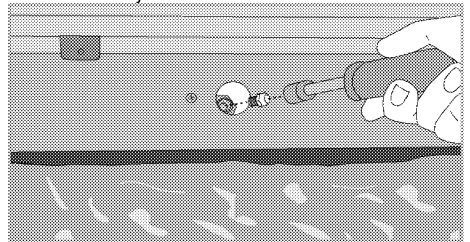
1. Unscrew the screws of the oven bottom protection sheet and pull out it.
2. Open the front door.
3. Unscrew fastening screws of the base plate.



4. Remove the oven burner by releasing it from the injector holder.



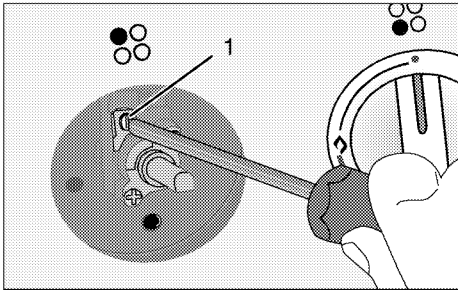
5. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
6. Fit new injector.



Reduced flow adjustment for the gas oven

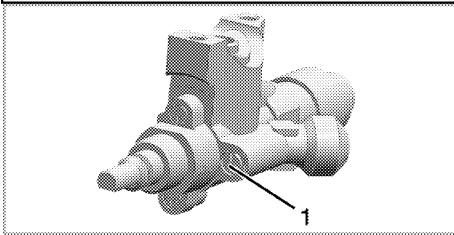
For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. 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 in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

i If the temperature of the oven increases unintentionally, turn off the oven and call the authorised service agent 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.

Compliance with EEE Directive

This product does not contain harmful and forbidden materials described in the "Directive on the Restriction of the Use of Certain Hazardous

Substances in Electrical and Electronic Equipment" (EEE) issued by the T.R. Ministry of Environment and Forest.

Complies with the EEE Directive.

Package information

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 in accordance with our National Environment Regulations.

Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

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.

i Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.

i 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 shelf.
- 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 use

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.



WARNING

Hot surfaces may cause burns!

Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

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 17*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 17*



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

5 How to use the hob

General information about cooking



DANGER

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.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

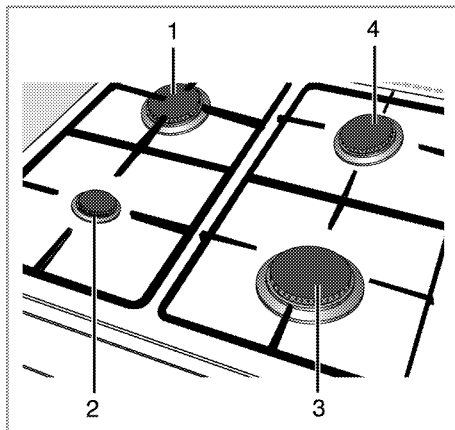
Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



- 1 Normal burner 18-20 cm
- 2 Auxiliary burner 12-16cm
- 3 Rapid burner 20-22 cm
- 4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners



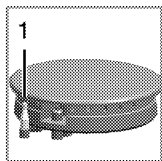
Gas burners are ignited with ignition buttons.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button. Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



DANGER

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.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting



WARNING

Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.



DANGER

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

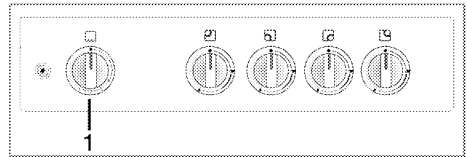
Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone molds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mold in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and big-piece meats with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It lasts about 15 to 30 minutes longer to roast the meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of the meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

How to use the gas oven



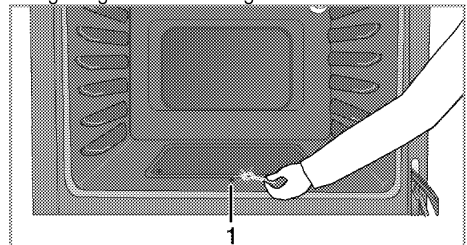
1 Oven knob

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

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.
4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.
» Repeat the process until the emanating gas is ignited.
5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.
6. Select the desired baking power/ gas mark.
7. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.



1 Ignition control hole



DANGER

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."

Cooking times table



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



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



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.

Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).
Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3	4	5
Temperature in °C	170 °C	230 °C	236 °C	253 °C	266 °C

Baking and roasting

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Fruit tart	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Pie	10 min.	3...4	1	40...55 min.
Cookies	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Pastry	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Cake	10 min.	2	1	40...55 min.
Biscuits	—	3...4	1	30...40 min.
Roast lamb	10 min.	3...4	2	30...40 min. per 450 g + 30 min.
Roast Beef	10 min.	2...3	2	30...40 min. per 450 g + 30 min.
Turkey	10 min.	4...5	2	50...60 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	10 min.	2...3	2	30...40 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	—	4	2	90...120 min. [§]
Fish	10 min.	2	2	30...40 min.
Macaroni	10 min.	3	2	20 min.
Small cakes	10 min.	2	1	35...40 min.
Victoria sandwich	10 min.	3	1	30...35 min.

* at control knob position 4 / [§] depending on quantity / # depending on size

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER

Risk of electric shock!

Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.



DANGER

Hot surfaces may cause burns!

Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product 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 product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.



Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and control knobs with a damp cloth and wipe them dry.



Damage of the control panel!

Do not remove the control knobs for control panel cleaning.

Cleaning the oven

Clean oven door

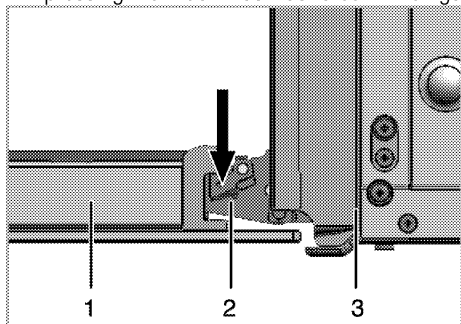
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



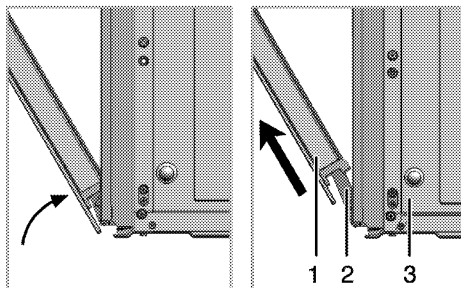
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) 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



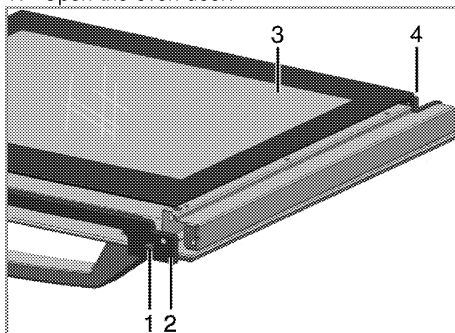
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



- 1 Screw
 - 2 Plastic profile
 - 3 Inner glass pane
 - 4 Plastic slot
2. Take out the screw(1) with a screwdriver
 3. Take out the profile (2) than hold up to inner glass (3).
 4. Then group the door again, put the glass pane (3) to the plastic slots (4) and group the profile.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

It is normal that steam escapes during operation. This is not a fault.

Water drops occur during cooking

The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. This is not a fault.

There is no gas.

Main gas valve is closed.

Open gas valve.

Gas pipe is bent.

Install gas pipe properly.

There is no ignition spark.

No current.

Check fuses in the fuse box.

Burners are not burning properly or at all.

Burners are dirty.

Clean burner components.

Burners are wet.

Dry the burner components.

Burner cap is not mounted safely.

Mount the burner cap properly.

Gas valve is closed.

Open gas valve.

Gas cylinder is empty (when using LPG).

Replace gas cylinder.



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

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.

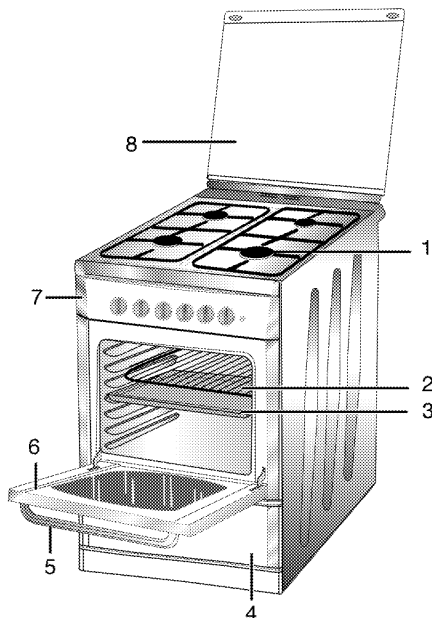


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

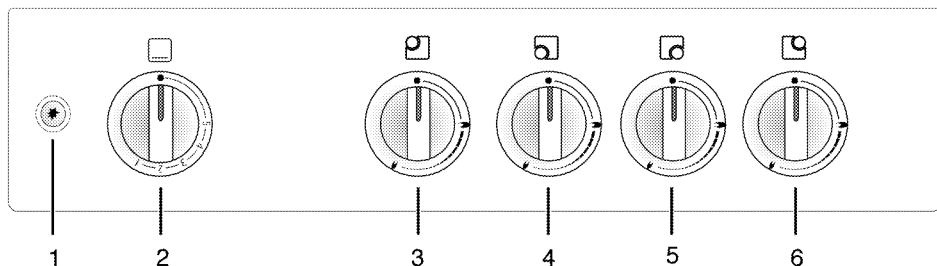
<u>1</u>	<u>Informații generale</u>	<u>4</u>	Curățarea inițială a aparatului.....	14	
	Prezentare generală.....	4	Încălzirea inițială.....	14	
	Specificații tehnice	5	<u>5</u>	<u>Utilizarea plitei</u>	<u>15</u>
	Accessories	5		Informații generale despre prepararea alimentelor	
	Tabelul injectoarelor	6		15
<u>2</u>	<u>Instrucțiuni importante privind siguranța</u>	<u>7</u>		Utilizarea plitelor.....	15
	7	<u>6</u>	<u>Utilizarea cuptorului</u>	<u>17</u>
	Informații generale privind siguranța	7		Informații generale referitoare la coacere, fripturi și	
	Siguranța copiilor	7		prepararea la grill	17
	Siguranța la lucrul cu gazul	8		Utilizarea cuptorului cu gaz	17
	Domeniu de utilizare	8		Tabelul duratelor de preparare	18
<u>3</u>	<u>Instalare</u>	<u>9</u>	<u>7</u>	<u>Întreținere și curățare</u>	<u>19</u>
	Înainte de instalare	9		Informații generale	19
	Instalarea și conectarea	10		Curățarea plitei.....	19
	Adaptarea la tipul de gaz folosit.....	11		Curățarea panoului de control	19
	Depozitare la deșeurî	13		Curățarea cuptorului.....	19
	Depozitarea la deșeurî a materialelor de ambalare	13		Demontarea ușii cuptorului	20
	13		Demontarea geamului interior al ușii.....	20
	Transportul ulterior	13	<u>8</u>	<u>Remediarea problemelor</u>	<u>21</u>
<u>4</u>	<u>Pregătiri</u>	<u>14</u>			
	Sfaturi pentru economisirea energiei.....	14			
	Prima utilizare	14			

1 Informații generale

Prezentare generală



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



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Buton aprindere | 4 | Arzător auxiliar Stânga față |
| 2 | Buton cuptor | 5 | Arzător rapid Dreapta față |
| 3 | Arzător normal Stânga spate | 6 | Arzător normal Dreapta spate |

Specificații tehnice

GENERAL	
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	850 mm/500 mm/500 mm
Categorie produs gaz	II 2H3B/P
Tip/presiune gaz	NG G 20/20 mbar
Consum total de gaz	9.5 kW
Conversie tip/presiune gaz ^S	LPG G 30/30 mbar
PLITĂ	
Arzătoare	
Stânga spate	Arzător normal
Putere	2.0 kW
Stânga față	Arzător auxiliar
Putere	1.0 kW
Dreapta față	Arzător rapid
Putere	2.5 kW
Dreapta spate	Arzător normal
Putere	2.0 kW
CUPTOR/GRILL	
Cuptor principal	Cuptor cu gaz
Consum gaz cuptor	2.0 kW

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.

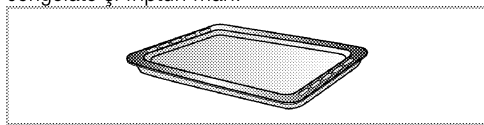
i Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

Accessories

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.

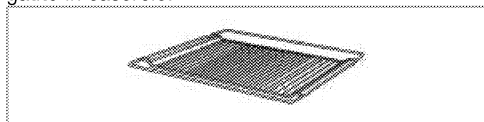
Tavă de cuptor

Folosită pentru produse de patiserie, alimente congelate și fripturi mari.



Grilaj metalic

Folosit pentru fripturi și pentru amplasarea pe șina dorită a alimentelor care vor fi coapte, fripte sau gătite în caserole.



Tabelul injectoarelor

Poziție zonă plită	2.0 kW	1.0 kW	2.5 kW	2.0 kW
Tip gaz / Presiune gaz	Stânga spate	Stânga față	Dreapta față	Dreapta spate
G 20/20 mbar	103	72	125	103
G 30/30 mbar	72	50	80	72
Tip gaz / Presiune gaz	Cuptor cu gaz			
G 20/20 mbar	103			
G 30/30 mbar	71			

2 Instrucțiuni importante privind siguranța

Această secțiune conține instrucțiuni privind siguranța care vă vor ajuta să preveniți vătămările corporale și pagubele materiale. Toate garanțiile se vor anula în cazul nerespectării acestor instrucțiuni.

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.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- 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 21.
- 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.

- 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.
- Închideți capacul numai după ce plitele sau arzătoarele s-au răcit. Capacul trebuie să fie uscat înainte de deschidere, pentru a evita scurgerea apei în spatele cuptorului sau în interiorul acestuia.

Siguranța copiilor

- Produsele electrice și pe gaz sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de

produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.

- Piesele accesibile ale aparatului se înfierbântă în timpul utilizării acestuia; nu lăsați copiii să se apropie până când aparatul se răcește.
- "Aveți la dispoziție un sistem suplimentar de protecție împotriva atingerii ușii cuptorului. Această piesă trebuie montată când în apropierea cuptorului se află copii mici."
- Nu depozitați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le ia.
- **Nu** amplasați obiecte grele pe ușa deschisă și **nu** permiteți copiilor să se așeze pe aceasta. Pericol de răsturnare a cuptorului sau de deteriorare a balamalelor.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeurile toate ambalajele conform standardelor de mediu.

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 9*
- "ATENȚIE:"Utilizarea unei mașini de gătit cu gaz produce încăldură, 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 ventilație naturală deschise, sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă). Utilizarea prelungită și intensivă a aparatului poate necesita ventilație suplimentară, de exemplu prin sporirea turației ventilatorului hoteli."
- Echipamentele și rețelele de gaz trebuie verificate periodic pentru a asigura funcționarea corectă a acestora. Regulatorul,

furtunul și colierul acestuia trebuie verificate periodic și înlocuite la perioadele recomandate de producătorul acestora sau când este necesar.

- 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 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." 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.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice și de gaz în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



PERICOL

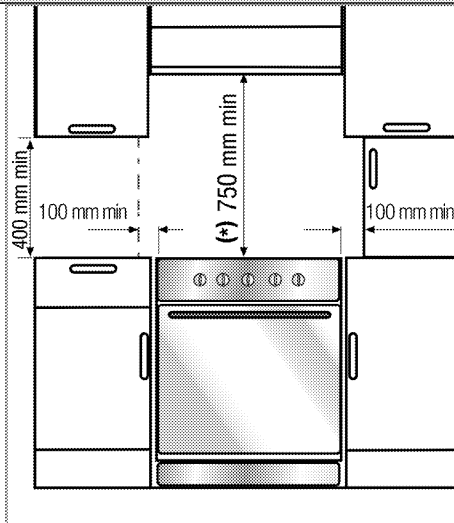
Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat.

Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Pentru a asigura circulația aerului prin orificiile de ventilare de sub aparat, recomandăm instalarea aparatului 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.



- 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. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm).
- 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 (min. 100 °C).

Ventilarea camerei

Încăperea trebuie să aibă o fereastră care se poate deschide; unele încăperi pot necesita și ventilarea permanentă.

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.

Aparatul poate fi instalat într-o bucatărie, bucatărie-sufragerie sau dormitor-sufragerie, însă nu poate fi instalat într-o încăpere în care se află o cadă sau un duș. Aparatul nu poate fi instalat într-un dormitor-sufragerie mai mic de 20m³.

Nu instalați acest aparat într-o încăpere subterană, cu excepția cazului în care are cel puțin un perete cu deschidere deasupra nivelului solului.

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 /den	nu este necesar
La subsol / demisol	min. 65 cm ²

Instalarea și conectarea

Produsul trebuie instalat și racordat conform regulilor de instalare în vigoare.

i Nu instalați aparatul lângă frigider sau congelatoare. Căldura emisă de aparat va spori consumul de electricitate al echipamentelor de răcire.

- Produsul trebuie transportat de cel puțin două persoane.
- Produsul trebuie amplasat direct pe podea. Nu trebuie amplasat pe un soclu sau piedestal.

i **Pagube materiale!**
Nu apucați de ușă și/sau de mâner pentru a ridica sau muta aparatul.

Racordarea la gaz



PERICOL

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

Pericol de explozie!

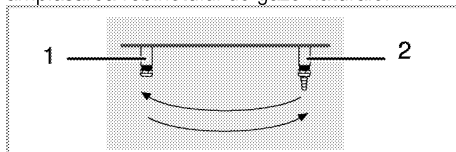
Înainte de a începe lucrările la instalația de gaz, opriți alimentarea cu gaz.

- Condițiile și valorile de reglare a gazului sunt indicate pe etichete.



Mașina dvs. de gătit este reglată pentru gaze naturale.

- Instalația de gaze naturale trebuie pregătită înainte de instalarea aparatului.
- Dacă este cazul, schimbați duza ascuțită pentru furtun și dopul din spatele cuptorului alegând o soluție 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 racordării și va conecta produsul folosind un racord drept.
 - Asigurați-vă că robinetul conductei de gaze naturale este ușor accesibil.
 - Pentru a utiliza ulterior produsul cu alt tip de gaz, apelați la un agent de service autorizat pentru efectuarea conversiei.



PERICOL

Pericol de explozie din cauza deteriorării tubului de siguranță!

Tubul de siguranță nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale aparatului.

- Împingeți produsul spre peretele bucătăriei.
- **Reglarea picioarelor cuptorului**
Vibrațiile pot provoca deplasarea recipientelor de gătit. Acest pericol poate fi evitat prin echilibrarea produsului în plan orizontal. Pentru siguranța proprie, asigurați-vă că produsul este echilibrat rotind cele patru picioare și aliniind produsul cu suprafața mobilierului.

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

Pericol de explozie!

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

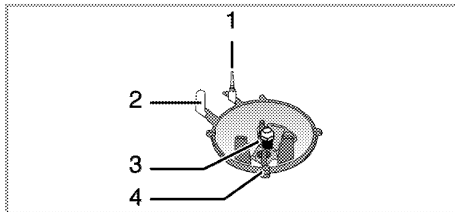
Pentru a modifica tipul de gaz folosit, schimbați toate injectoarele și reglați toate robinetele în poziția de debit redus.

Schimbarea injectoarelor arzătoarelor

1. Scoateți capacul și corpul arzătorului.
2. Deșurubați injectoarele rotindu-le în sens anti orar.
3. Montați injectoarele noi.
4. Verificați fixarea și strângerea corectă a tuturor conexiunilor.



Poziția injectoarelor noi este marcată pe ambalaj sau în tabelul de la *Tabelul injectoarelor*, pagina 6.



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



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

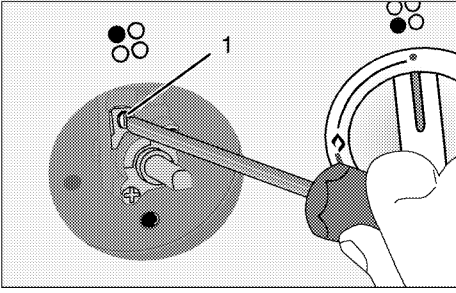
Reglaz debit gaz redus pentru robinetele plitei

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere minimă.
2. Demontați butonul de pe robinet.
3. Folosiți o șurubelniță de dimensiuni adecvate pentru a acționa șurubul de reglare a debitului.

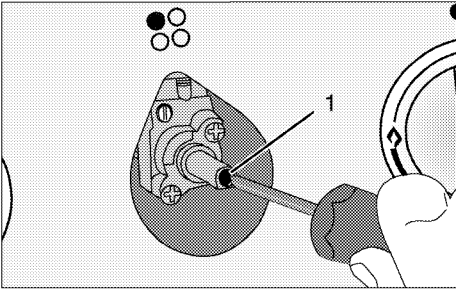
În cazul GPL (butan - propan) rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. În cazul gazului natural, rotiți o singură dată șurubul în **sens contrar acelor de ceasornic**.

» Înălțimea normală a unei flăcări drepte în poziția flacără 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 invers acelor de ceasornic.
5. Ca verificare finală, rotiți robinetul în poziția flacără mare și flacără mică și verificați dacă flacăra nu se stinge.
6. În funcție de tipul robinetului de gaz al aparatului dumneavoastră, poziția șurubului de reglare poate varia.



1 Șurub de reglare a debitului

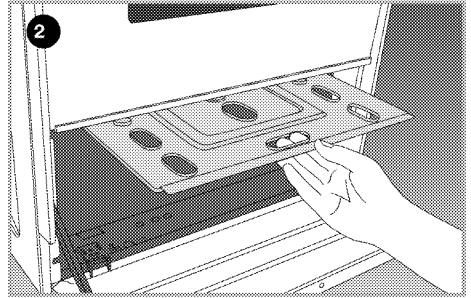
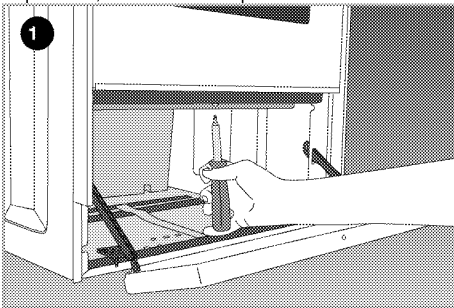


1 Șurub de reglare a debitului

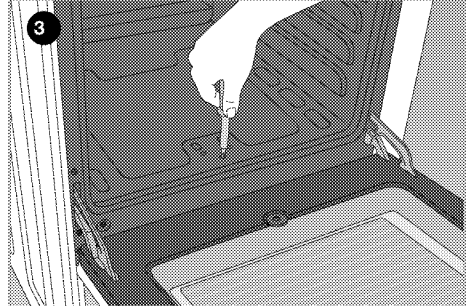
Schimbarea injectorului cuptorului

Pentru a schimba injectorul arzătorului cuptorului, consultați specificațiile aparatului dvs.;

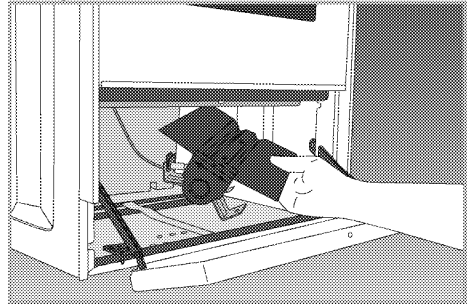
- Deschideți capacul inferior, dacă există.
- Scoateți capacul inferior, dacă există.
- Scoateți sertarul dispozitivului de încălzire al cuptorului, dacă există. Apoi:



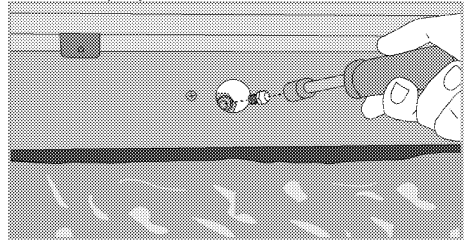
1. Deșurubați șuruburile tablei inferioare de protecție a cuptorului și scoateți-o.
2. Deschideți ușa din față.
3. Deșurubați șuruburile de fixare a plăcii de bază.



4. Demontați arzătorul cuptorului de pe suportul injectorului.



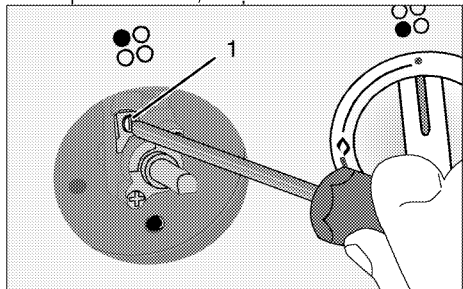
5. Deșurubați injectorul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
6. Montați injectorul nou.



Reglarea debitului redus pentru cuptorul cu gaz

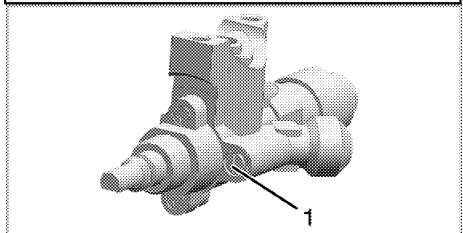
Verificarea periodică a reglajului este extrem de importantă pentru funcționarea corespunzătoare a cuptorului. Pentru siguranță maximă, instrucțiunile din acest manual trebuie urmate cu atenție.

1. Aprindeți arzătorul care trebuie reglat și rotiți butonul la putere maximă.
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 termostatul cuptorului astfel încât flacăra să aibă o înălțime de 2-3 mm. 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



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.

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.
- Decongeleți 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.

Prima utilizare

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.



AVERTISMENT

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat; folosiți mănuși pentru cuptor.

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 17*.
4. Lăsați cuptorul să funcționeze circa 30 de minute.
5. Opriți cuptorul; vezi *Utilizarea cuptorului cu gaz, pagina 17*



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

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. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

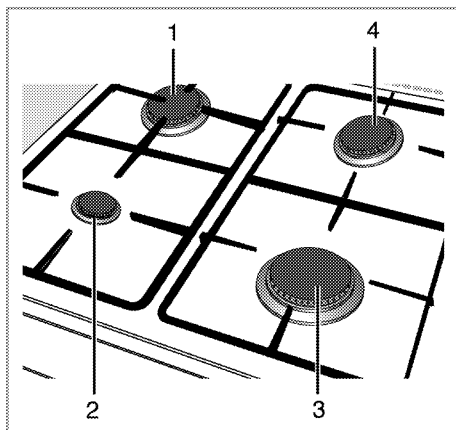
- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerul acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Gătitul cu gaz

- Dimensiunea recipientului și a flăcării trebuie să fie similare. Potrivii flacăra încât să nu

depășească baza recipientului și centrați recipientul pe suport.

Utilizarea plitelor



- 1 Arzător normal 18-20 cm
- 2 Arzător auxiliar 12-16cm
- 3 Arzător rapid 20-22 cm
- 4 Arzător normal 18-20 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.

Simbolul cu flacăra mare indică puterea maximă de gătire, iar cel cu flacăra mică indică puterea minimă. În poziția oprit (sus), arzătoarele nu sunt alimentate cu gaz.

Aprinderea arzătoarelor pe gaz



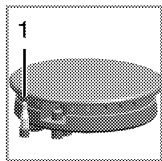
Arzătoarele pe gaz sunt aprinse cu ajutorul butoanelor de aprindere.

1. Țineți butonul arzătorului apăsat.
2. Rotiți-l în sens anti orar spre simbolul flăcări mare.
3. Apăsăți scurt butonul de aprindere. Repetați procesul până când flacăra se aprinde.
4. Reglați flacăra după caz.

Oprirea arzătoarelor pe gaz

Rotiți butonul arzătorului în poziția oprit (cea de sus).

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului (pentru modelele cu componentă termică)



1. Sistem de siguranță pentru oprirea gazului

Sistemul de siguranță pentru oprirea gazului are rolul de a preveni exploziile cauzate de scurgerile de gaz.

- Apăsați butonul și rotiți-l în sens anti-orar pentru aprindere.

- După aprinderea gazului țineți butonul apăsat încă 3-5 secunde pentru a activa sistemul de siguranță.
- Dacă gazul nu se aprinde după apăsarea și eliberarea butonului, repetați procesul ținând butonul apăsat timp de 15 secunde.



PERICOL

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.

6 Utilizarea cuptorului

Informații generale referitoare la coacere, fripturi

 **AVERTISMENT**
Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!
Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat; folosiți mănuși pentru cuptor.

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

Sfaturi pentru copt

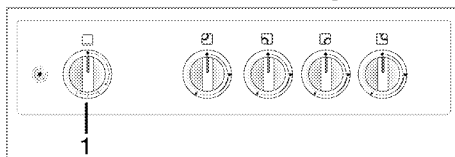
- Folosiți recipiente din metal sau aluminiu cu strat anti aderent sau forme din silikon termorezistent.
- Utilizați adecvat spațiul de pe raft.
- Amplasați forma de copt în mijlocul raftului.
- Selectați poziția corectă a raftului înainte de a porni cuptorul sau grill-ul. Nu schimbați poziția raftului în timp ce cuptorul este fierbinte.
- Mențineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi pentru fripturi

- Veți obține rezultate mai bune dacă tratați înainte de gătire puii întregi, curcanii întregi sau bucățile mari de carne roșie cu dresinguri, cum ar fi suc de lămâie și piper negru.
- Prepararea cărnii cu oase durează cu circa 15-30 de minute mai mult decât prepararea unei bucăți de carne de aceeași dimensiune fără oase.
- Fiecare centimetru de grosime a cărnii necesită aproximativ 4 - 5 minute pentru preparare.
- 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 trebuie amplasat pe raftul mijlociu sau inferior, într-un recipient termorezistent.

Utilizarea cuptorului cu gaz



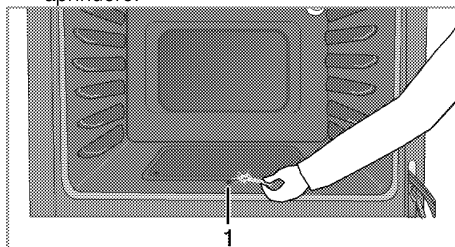
1 Buton cuptor

Cuptorul cu gaz poate fi utilizat prin intermediul butonului acestuia. În poziția Oprit (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.
4. Mențineți apăsat butonul cuptorului pentru 3 - 5 secunde.
» Repetați procesul până când gazul se aprinde.
5. Mențineți apăsat butonul cuptorului pentru încă 3 - 5 secunde. Verificați dacă gazul s-a aprins.
6. Reglați la temperatura / nivelul dorit.
7. În cazul în care curentul electric este întrerupt, aprindeți gazul cu bricheta din orificiul de aprindere.



1 Orificiu aprindere



PERICOL

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."

Tabelul duratelor de preparare



Nivelul 1 reprezintă temperatura cea mai mică a cuptorului.



Sarcină maximă pentru tava cuptorului: 4 kg (8,8 lbs).



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

Oprirea cuptorului cu gaz

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

Semnificația nivelurilor gazului:

Nivel gaz	1	2	3	4	5
Temperatura în °C	170 °C	230 °C	236 °C	253 °C	266 °C

Amplasați recipientele pe o hârtie de copt pentru a preveni stropirea bazei cuptorului și a-l menține curat.

Coacerea și prepararea fripturilor

Alimente	Preîncălzire *	Nivel amplasare	Poziție buton control	Durată preparare
Plăcintă cu mere	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Tartă cu fructe	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Plăcintă	10 min.	3...4	1	40...55 min.
Fursecuri	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Produse patiserie	10 min.	3...4	1	30...40 min.
Cozonac	10 min.	2	1	40...55 min.
Biscuiți	—	3...4	1	30...40 min.
Friptură de miel	10 min.	3...4	2	30...40 min. pe 450 g + 30 min.
Friptură de vită	10 min.	2...3	2	30...40 min. pe 450 g + 30 min.
Curcan	10 min.	4...5	2	50...60 min. pe 450 g + 30 min.
Carne de pasăre	10 min.	2...3	2	30...40 min. pe 450 g + 25 min.
Caserole	—	4	2	90...120 min. [§]
Pește	10 min.	2	2	30...40 min.
Macaroane	10 min.	3	2	20 min.
Prăjiturele	10 min.	2	1	35...40 min.
Blat	10 min.	3	1	30...35 min.

* cu butonul de control în poziția 4 / [§] în funcție de cantitate / # în funcție de dimensiune

7 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL

Pericol de șoc electric!

Pentru a evita șocurile electrice, întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de curățarea aparatului.



PERICOL

Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscați plita după ce ați curățat-o și ștergeți imediat substanțele vărsate pe aceasta.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, detergenți, prafuri sau substanțe de curățare agresive.



Nu folosiți jeturi de aburi pentru curățare.

Curățarea plitei

Plite cu gaz

1. Scoateți și curățați suporturile pentru recipiente și capacele arzătoarelor.
2. Curățați plita.
3. Puneți la loc capacele arzătoarelor asigurându-vă că sunt în poziția corectă.
4. Când montați grilajele superioare, aveți grijă să așezați suporturile pentru recipiente astfel încât arzătoarele să fie centrate.

Curățarea panoului de control

Curățați panoul de control și butoanele acestuia cu o cârpă umedă, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.



Deteriorarea panoului de control!

Nu demontatați butoanele pentru a curăța panoul de control.

Curățarea cuptorului

Curățați ușa cuptorului.

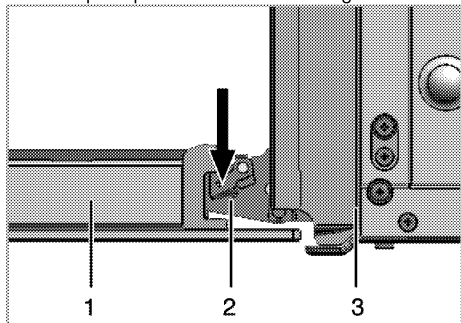
Pentru curățarea ușii cuptorului, folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-o cu o cârpă uscată.



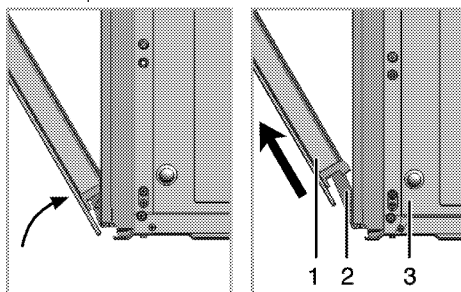
Nu folosiți substanțe de curățare abrazive dure sau palete metalice ascuțite pentru a curăța ușa cuptorului. Acestea pot zgâria suprafața și distruge sticla.

Demontarea ușii cuptorului

1. Deschideți ușa frontală (1).
2. Deschideți clemele balamalelor (2) stânga și dreapta apăsându-le conform figurii.



- 1 Ușă frontală
- 2 Balama
- 3 Cuptor



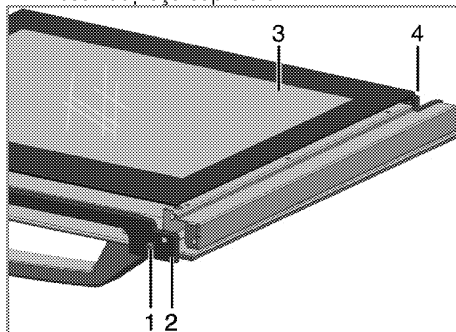
3. Închideți ușa pe jumătate.
4. Demontați ușa trăgând-o în sus pentru a o scoate din balamale.

i Efectuați în ordine inversă etapele procesului de demontare pentru a monta ușa. Nu uitați să închideți clemele balamalelor după montarea la loc a ușii.

Demontarea geamului interior al ușii

Geamul interior al ușii cuptorului poate fi demontat pentru curățare.

1. Deschideți ușa cuptorului.



- 1 Șurub
 - 2 Profil din plastic
 - 3 Geam interior
 - 4 Fantă din plastic
2. Desfaceți șurubul (1) cu o șurubelniță
 3. Scoateți profilul (2) care fixează geamul interior (3).
 4. Reasamblați apoi ușa; amplasați panoul de sticlă (3) în fantele din plastic (4) și asamblați profilul.

8 Remedierea problemelor

Cuptorul emite aburi în timpul funcționării..

Ieșirea aburului în timpul funcționării este normală. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.

Se formează picături de apă în timpul gătirii.

Vaporii care apar în timpul gătirii se pot condensa, formând picături de apă pe suprafețele reci ale aparatului. Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.

Gazul este întrerupt.

Robinetul principal de gaz este închis.

Deschideți robinetul de gaz.

Conducta de gaz este îndoită.

Montați corect conducta de gaz.

Nu se produce scânteia de aprindere.

Aparatul nu este alimentat cu curent.

Verificați tabloul de siguranțe.

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.

Amplasați corect capacul arzătorului.

Robinetul de gaz este închis.

Deschideți robinetul de gaz.

Butelia de gaz este goală (dacă se folosește GPL).

Înlocuiți cilindrul de gaz.



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.



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 Areei, 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.	BUZĂU	BUZĂU	Str. Ion Băieșu, bloc C2, parter

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